



Camille Rodier



Le

VIN

de

BOURGOGNE



LA CÔTE D'OR

L. DAMIDOT
ÉDITEUR

· DIJON ·





House 22 5' 2" 10 25' 10" 10"

Price 10 Cents 14 25 10"

Price 2nd 10 10 10"

Price 3rd 10 10 10"

37341

894

10 10 10"

10 10 10"

CAMILLE RODIER




Le
Vin de Bourgogne
(LA COTE-D'OR)



Louis DAMIDOT, Libraire-Editeur

DIJON



Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
County of Sonoma

<http://archive.org/details/grandsvinsdebour00unse>

*“ Ecrire sur la terre natale, c'est
fleurir sa demeure et graver la pierre de
son foyer. ”*

(G. LEQUIN)

IL A ÉTÉ TIRÉ DE CE LIVRE
CENT EXEMPLAIRES
SUR PAPIER DU JAPON
NUMÉROTÉS ET SIGNÉS
PAR L'AUTEUR

AVANT-PROPOS

o o o

Gout le monde, en France ou à l'étranger, parle des vins de Bourgogne ; chacun en connaît les noms les plus populaires. C'est à la fois la gloire et la richesse de la Côte-d'Or et de la France entière ; et pourtant, depuis l'ouvrage du Docteur Lavalley, sur l'Histoire et la Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte-d'Or, publié en 1855, et celui de Messieurs Danguy et Aubertin sur les Grands Vins de Bourgogne (La Côte-d'Or) paru en 1892, il existe une lacune que j'ai essayé de combler.

En le faisant, la part de mérite que l'on pourra me reconnaître est bien faible, étant donné que les ouvrages que je viens de citer forment la trame de celui-ci.

Sans avoir jamais eu la prétention de faire mieux que Messieurs Danguy et Aubertin et que le Docteur Lavalley dont les ouvrages si estimés sont depuis longtemps épuisés et devenus introuvables, j'ai voulu suivre fidèlement les enseignements de tous ces Maîtres, en les adaptant à notre époque.

J'ai pensé qu'une publication donnant l'état actuel du vignoble et de la propriété dans la Côte-d'Or serait bien accueillie. J'ai voulu faire connaître au grand public l'Histoire du Vin de Bourgogne, les soins qu'il faut lui donner, comment on doit le boire : en un mot, tous ces mille détails qui font la distraction agréable du gourmet et du maître de maison recevant ses amis.

Ce livre n'a aucune prétention scientifique. Son but est de présenter en langage clair, aussi dépourvu que possible de termes techniques, les connaissances générales que tout amateur de Bourgogne doit posséder.

Je prie Monsieur Mathieu, l'ancien et éminent Directeur des Stations œnologiques de Bourgogne, de recevoir mes bien vifs remerciements pour l'obligeance et l'empressement avec lesquels il m'a permis de puiser dans ses nombreux travaux.

Je saisis également l'occasion qui m'est offerte de rendre hommage à la vérité, en déclarant que je suis redevable de nombreux documents à Messieurs Durand et Guicherd, ainsi qu'à Maurice des Ombiaux, à qui j'ai emprunté plusieurs pages intéressantes.

J'ai cherché à rendre ce livre digne de notre grande Bourgogne ! Puissé-je n'en être pas resté trop éloigné !

CAMILLE RODIER,
Nuits-Saint-Georges, juillet 1920.

Première Partie
Historique du vin de
Bourgogne



une force *vineuse*, dont la substance est *charnue*, qui remplit la bouche; enfin, le contraire d'un vin léger, sec, froid et aqueux.

CRU, CRUDITE. — S'applique au vin trop jeune, qui n'est pas encore mûr et conserve une *verdeur* désagréable.

CRU. — Terroir où croît la vigne. On dit d'un vin qu'il est du cru de telle vigne ou de tel clos, ce qui ne présente qu'un espace circonscrit; mais on dit aussi qu'il est du cru de telle côte, de tel finage, quoique ces dernières applications indiquent une étendue de terrain qui peut renfermer un grand nombre de crus dont les produits diffèrent en qualité.

CUVÉE. — Ce mot, pris dans son acception la plus générale, signifie la quantité de vin contenue dans une cuve; mais on l'emploie aussi pour indiquer le produit de toute une vigne, dont la récolte remplit plusieurs cuves. On entend par vin de première cuvée celui qui est le meilleur ou de première qualité pour le pays; par seconde cuvée, celui qui lui est inférieur, etc. Ce mot est aussi quelquefois synonyme de *cru*.

On appelle encore *cuvée* un nombre de pièces de vin de même espèce ou que l'on a mêlées entre elles pour les rendre semblables. *Mettre des vins en cuvée*, c'est les mêler ensemble de manière que toutes les pièces que l'on remplit reçoivent une égale quantité de chaque espèce.

DELICAT, DELICATESSE — Un vin délicat est peu chargé de tartre et de parties colorantes; il n'est ni âpre ni piquant et peut avoir du spiritueux, du corps et même du grain; mais il faut que ces qualités soient bien combinées et qu'aucune ne domine; on dit aussi qu'il est *élégant*.

DUR, DURETE — On qualifie de *durs* les vins dont le goût affecte désagréablement le palais.

EVENT (Goût d'). — Les vins contractent cette altération quand on les laisse dans des tonneaux ou dans des bouteilles que l'on n'a pas soin de boucher.

ECHAUFFE, ECHAUX (Goût d'). — (Voyez *Pousse*).

FAIBLE. — S'applique aux vins ayant peu de corps, de spiritueux et de goût, il en est de fort agréables, et que nombre de personnes préfèrent pour leur usage journalier. Ces vins, s'ils n'ont pas d'autres défauts, sont toujours susceptibles d'être améliorés par le mélange de bons vins.

FERME, FERMETÉ. — On emploie cette expression pour désigner un vin qui réunit, à beaucoup de corps, de la force, du *nerf* ou du *mordant*, ou celui qui, n'ayant pas acquis sa parfaite maturité, conserve encore de la verdeur. Cette propriété est un défaut dans les vins que l'on veut boire purs, tandis qu'elle est une qualité dans ceux qui servent à en rajeunir d'autres. La *fermeté* dans un vin très liquoreux tempère sa douceur fade.

FIN, FINESSE. — Un vin a de la finesse lorsqu'il est léger et délicat, qualités qui se rencontrent dans les vins d'ordinaire comme dans les vins fins : mais ces derniers doivent avoir, en outre, de la *sève* et surtout du *bouquet*.

FINIR (*Vins qui finissent bien*). — Se dit de ceux qui se conservent, gagnent de la qualité en vieillissant et sont moins sujets que d'autres à subir une dégénération complète. Cette propriété commune aux grands vins, l'est rarement à ceux de basse qualité. On appelle *Vins de Garde*, ceux qui finissent bien.

FORT. — Qualification donnée aux vins qui, ayant beaucoup de spiritueux, de corps et un goût prononcé, sont propres à donner du ton à l'estomac, à durer longtemps et à rétablir des vins affaiblis ou dégénérés.

FRANC DE GOUT. — On qualifie ainsi les vins qui n'ont pas d'autre saveur que celle que leur donne le raisin : ceux qui ont un goût de terroir ou d'herbage, quoique très naturels, ne sont pas réputés francs de goût.

FUMEUX. — Expression qui s'emploie pour indiquer les vins dont les parties spiritueuses se volatilisent promptement et montent au cerveau.

GÉNÉREUX. — Un vin est généreux lorsque les qualités qui le constituent le rendent chaud et balsamique, qu'il donne du ton à l'estomac, en facilite les fonctions et rétablit les forces. C'est le propre des vins de Bourgogne.

GRAIN. — On appelle ainsi une sorte d'àpreté qui, sans avoir rien de désagréable, se fait plus ou moins sentir dans la plupart des vins moelleux ou secs, lorsqu'ils ne sont pas très vieux.

GROSSIER. — Cette qualification convient aux vins ayant de la dureté, un goût pâteux ou qui sont lourds, épais et sans agrément : ceux de plusieurs bons crus paraissent quelquefois tels lorsqu'ils sont jeunes ; mais en vieillissant, ils se débarrassent des particules de lie qui masquaient leurs qualités, et deviennent fins et agréables.

LÉGER. — Les vins légers sont peu pourvus de corps, de couleur et de

grain ; ils ont quelquefois beaucoup de spiritueux, ceux qui en manquent sont faibles et plats.

LIQUEUR, LIQUOREUX. — On dit du vin qui conserve une douceur sucrée qu'il a de la liqueur ou qu'il est liquoreux ; mais cela ne veut pas dire qu'il soit positivement un *vin de liqueur*, parce que celui-ci doit rester tel après avoir complété sa fermentation.

MACHE. — On emploie ce mot pour désigner un vin épais et pâteux, parce qu'il remplit la bouche et paraît avoir assez de consistance pour être mâché.

MOELLE. — Le vin qui a de la moëlle est onctueux sans être liquoreux ; il a du corps et de la consistance, mais point d'âpreté.

MOELLEUX. — Les vins ainsi qualifiés ont une certaine consistance, et sont plutôt doux que secs et piquants. Cette expression caractérise le genre de ceux qui tiennent le milieu entre les vins secs et les vins de liqueurs.

MONTANT. — Un vin a du montant lorsque les parties aromatiques et spiritueuses qui s'en dégagent montent au cerveau d'une manière imperceptible et provoquent cet état de douce béatitude que recherchaient tant nos pères.

MORDANT. — Cette qualification s'applique aux vins susceptibles de communiquer leur goût à ceux avec lesquels on les mêle. Le mordant est dans les vins une qualité qui, réunissant à beaucoup de corps, du spiritueux et un bon goût, sert à améliorer ceux qui sont faibles.

MOU. — Se dit d'un vin qui manque de corps et de nerf.

NERF, NERVEUX. — Un vin nerveux est celui qui, réunissant assez de corps spiritueux et de force pour se maintenir longtemps au même degré de qualité, supporte plus facilement que d'autres le transport par terre ou par mer et n'est pas affecté par les intempéries des saisons. Il est aussi très bon pour rétablir les vins affaiblis.

PATEUX. — C'est un vin d'une consistance épaisse qui empâte la bouche et dont les molécules semblent s'attacher au palais.

PLAT. — Les vins plats sont dénués de corps, de saveur et de spiritueux ; quoique souvent très colorés, ils sont, en général, sujets à se décomposer ;

mais on peut les améliorer et prolonger leur existence en les mêlant avec des vins corsés et spiritueux.

PIQUANT. — Il se dit : 1° des vins secs qui affectent désagréablement le palais des personnes qui ne sont pas accoutumées à les boire tels ; 2° des vins qui tournent à l'aigre.

POUSSE ou **ÉCHAUFFÉ** (Goût de). — Dans les vins récemment faits, il provient de ce qu'on les a laissés fermenter trop fort ou trop longtemps ; et dans les vins vieux, il est occasionné par une fermentation accidentelle dont on n'a pas arrêté assez tôt les progrès. Les vins *poussés* ont un goût et une odeur fétides.

PRÉCOCE. — Se dit des vins qui acquièrent promptement leur maturité.

SÈVE. — Ce mot est généralement employé pour indiquer la force vineuse et la saveur aromatique qui se développent lors de la dégustation, embaument la bouche et continuent à se faire sentir après le passage du vin dans la bouche. Elle se compose de l'alcool et des parties aromatiques qui se dilatent et se vaporisent aussitôt que le vin est frappé de chaleur dans la bouche et dans l'estomac. On désigne aussi la même qualité par le nom d'*arome spiritueux* (voir ce mot).

La sève diffère du bouquet en ce que celui-ci se dégage à l'instant où le vin est en contact avec l'air, qu'il n'indique pas la présence du spiritueux et qu'il flatte plutôt l'odorat que le goût.

SOYEUX. — On qualifie ainsi les vins dont le contact avec le palais fait éprouver une sensation agréable qui n'est altérée par aucune âpreté.

TOURNER. — On emploie ce mot pour exprimer le changement d'état que subissent les vins qui s'altèrent ou se décomposent. On dit d'un vin qu'il tourne à l'aigre, à la graisse ou au pourri, quand le principe de ces dégénérescences commence à se manifester, et qu'il *est tourné à l'aigre*, lorsque la dégénérescence est complète.

VELOUTE. — Se dit d'un vin tout à fait exempt de verdeur, d'âpreté, de sécheresse et de pâteux, dont la douceur ne participe pas du goût sucré des vins de liqueurs, et qui ne fait éprouver au palais d'autre sensation que celle de son parfum et de son goût agréable.

VERT. — C'est un vin jeune qui contient encore beaucoup d'acidité, l'un

des facteurs de la bonne conservation du vin. Nos pères disaient *Vin vert, riche Bourgogne*.

VIF. — Se dit des vins qui ont peu de moëlleux sans être piquants ; ceux qui ont cette qualité sont légers et diurétiques.

VIN DOUX. — C'est celui qui, n'ayant pas complété sa fermentation, conserve un goût sucré. On donne également ce nom au moût récemment exprimé du raisin.

VIN SEC. — Ce sont des vins dépourvus de moëlleux.

VINEUX. — Se dit d'un vin qui a beaucoup de force, de spiritueux, et qui réunit à un plus haut degré toutes les qualités qui caractérisent le vin proprement dit.

VINOSITÉ. — Goût et force vineuse. Ce mot est quelquefois employé pour indiquer le plus haut degré de spiritueux.



Cave à bouteilles

VALEUR COMPARATIVE
DES DIFFÉRENTES MESURES ET MONNAIES DÉSIGNÉES
DANS CET OUVRAGE

MESURES

Le journal comprend 8 ouvrées, ou 860 perches, ou 34 ares 284.

L'ouvrée vaut 4 ares 28.

Le petit journal est de 240 perches ou 22 ares 856.

La lieue de Bourgogne est de 18.000 pieds ou 5.847 mètres 108.

La queue vaut deux tonneaux, c'est-à-dire 456 litres.

Le tonneau, muid, poinçon ou pièce vaut deux feuilletes, ou 228 litres.

La feuillette vaut deux quartauts, ou 114 litres.

Le quartaut vaut 57 litres.

La pinte de Dijon vaut 1 litre 613.

MONNAIES

La livre tournois valait 20 sols, ou 480 oboles, ou 3.840 niquets.

Le franc est le plus souvent synonyme de livre. Il se divise en :

12 gros, ou 48 blancs, ou 144 engrognes.

Le gros équivaut à 4 blancs.

Le blanc vaut 5 deniers ou 3 engrognes.

Le sol contenait 12 deniers.

Le denier 2 oboles.

L'obole 8 niquets.



" LE VIN NOUVEAU "

(d'après une gouache du XVIII^e Siècle)

ÉPOQUE ANCIENNE

CHAPITRE PREMIER

ORIGINE DES CULTURES ACTUELLES

En commençant cet ouvrage, j'aurais aimé pouvoir inscrire sur sa première page le nom de l'homme qui, le premier, essaya dans la Côte-d'Or la culture de la vigne; de celui qui, devinant sous la roche de nos coteaux le parfum que sait en extraire la plante, y déposa le premier cep et en fit couler le premier vin.

Ce n'est pas que, dans les souvenirs populaires, aucun nom ne soit resté. Brennus, le conquérant gaulois, a souvent reçu la palme due à l'importateur de la vigne, et le poète a pu lui faire dire :

Les champs de Rome ont payé mes exploits
Et j'en rapporte un cep de vigne. (1)

Les récits des auteurs romains sont assez conformes à cette croyance populaire. Tous, en effet, donnent pour motif aux invasions des Gaulois leur désir ardent de se procurer les vins d'Italie.

En dehors du peu d'authenticité que présentent à ce sujet certains faits rapportés par Pline et Plutarque, il a été prouvé que la vigne n'avait pas été introduite dans les Gaules à la suite d'incursions guerrières.

On pense que la vigne a été apportée dans nos contrées à l'époque de la fondation de Marseille par les Phocéens, environ 600 ans avant l'ère chrétienne; mais on est certain qu'avant la conquête des Gaules par les Romains, tous les peuples qui habitaient ces contrées connaissaient l'usage du vin et

(1) BÉRANGER (*Brennus, ou la Vigne plantée dans les Gaules*).

que certaines parties de ce pays, notamment la Bresse, la Franche-Comté et les points occupés actuellement par nos vignobles possédaient des variations spéciales qui paraissent très analogues, sinon identiques, à celles qui y existent aujourd'hui.

DE LA VIGNE SOUS LA DOMINATION ROMAINE ET DANS LES SIÈCLES SUIVANTS

Vers l'an 60 de l'ère chrétienne, la culture de la vigne, grâce à la facilité des relations commerciales qui furent la conséquence immédiate de la conquête romaine, prit tout à coup un immense développement dans les Gaules. De toutes parts, on planta de nouveaux vignobles, et il n'est pas sans intérêt de voir, dès cette époque, les auteurs qui se sont occupés de la culture de la vigne, signaler les pratiques qui sont encore en usage de nos jours.

« Dans la plantation, dit Virgile, ne choisissez jamais les coteaux exposés au couchant (Georg. LL, 298). Il constate aussi que les terrains salés sont impropres à la culture de la vigne. »

Magon, auteur carthaginois, conseille d'employer comme engrais le marc de raisin.



Pinot

Columelle (1) insiste sur la séparation complète des différents cépages dans une même vigne. Il veut que chaque cep ait son échalas, que les mauvais plants soient greffés par de meilleures variétés, etc.

Il décrit avec soin les différents plants. A ce sujet il dit : « L'un d'eux, que les Gaulois appellent “*émarque*”, n'offre qu'un vin médiocre; l'autre, qu'ils appellent la “*longue*” et aussi “*l'avare*”, ne donne qu'une liqueur trouble et même moins abondante que ne semble le faire espérer le nombre de ses grappes. La petite et la meilleure de ces variétés se reconnaît à sa feuille qui est beaucoup plus ronde que celle des deux pre-

(1) Ecrivain latin, du 1^{er} siècle, auteur d'un très intéressant *Traité d'Agriculture*.

nières. Elle a des avantages, car elle supporte très bien la sécheresse, résiste facilement au froid, pourvu qu'il ne soit pas trop humide. Elle donne, dans certains climats, un vin qui se conserve bien, et elle est la seule qui, par sa fertilité, fasse honneur au terrain le plus maigre. »

Ces caractères se rapprochent tellement de ceux de notre *Pinot*, qu'il est presque impossible de ne pas le reconnaître.

Colonnelle parle des vins cuits, des vins de paille, des vins miellés, des vins doux, des vins gondronnés, des vins aromatisés, des vins salés, etc... Souvent ses recommandations sont tellement justes, que plusieurs des chapitres publiés par cet auteur pourraient être reproduits aujourd'hui, sans qu'il fût nécessaire d'y changer une ligne.

Pline parle de vins conservés depuis plus 200 ans et qui servaient à faire des mélanges pour améliorer d'autres vins. Comme de nos jours aussi, on distinguait les vins en vins fins et vins ordinaires. Certains vins étaient préférés par les médecins et d'autres par les gourmets.

Mais quelque intéressante que soit cette étude, je ne crois pas devoir y consacrer plus d'espace, mon but étant simplement de prouver que, dès le premier siècle de l'ère chrétienne, la culture de la vigne avait atteint dans les Gaules un très haut degré de perfection, et que nos pratiques actuelles datent des temps les plus reculés.

La prospérité à laquelle s'était élevée en quelques années la culture de la vigne dans nos contrées, à l'époque dont nous parlons, ne devait être que de bien peu de durée. Elle ne tarda pas à exciter la jalousie des vainqueurs ; et l'Italie, qui trouvait dans nos cultures une rivale dont elle prévoyait la victoire future, demanda à ses empereurs une vengeance dont la responsabilité ne devait être acceptée que par ces hommes dont le nom est resté dans nos souvenirs comme l'équivalent de la cruauté et de l'infamie.

En l'an 96 de notre ère, Domitien fit arracher une grande partie des vignes de la Gaule. Il ordonna qu'il ne serait planté aucune vigne nouvelle en Italie, et que la moitié de celles qui existaient dans les provinces seraient arrachées.

Quoi qu'il en fût, les ordres de l'empereur romain ne furent exécutés qu'à demi. Un grand nombre de vignes échappèrent aux recherches des commissaires impériaux, et il paraît que, tout en maintenant la défense, l'empereur recula devant le mécontentement général et en abandonna l'entière exécution.

Ce fut en l'an 281 de notre ère que l'empereur Probus leva la défense de

planter de la vigne et en permit la culture dans toute l'étendue des Gaules. Allant plus loin encore, et voulant réparer rapidement les maux nés de l'abandon de la viticulture, il fit replanter les coteaux de la Gaule.

Sous l'influence de l'impulsion donnée par Probus à l'agriculture, nos coteaux s'étaient couverts de vignes luxuriantes, et cette culture retrouva rapidement son ancienne splendeur.

Aussi ne faut-il pas s'étonner si, par la suite, la culture de la vigne avait pris un tel essor, qu'au *vi*^e siècle Grégoire de Tours écrivait en parlant de Dijon : « Du côté du couchant sont de riches coteaux couverts de vignobles nombreux, qui produisent aux habitants des vins si délicieux qu'ils ont en mépris les vins d'Ascalon. »

Toutefois, ni les anciens Gallo-Romains, abâtardis par une civilisation éternante, ni les Burgondes n'étaient faits pour relever complètement l'agriculture de son abaissement. Cette réhabilitation du travail manuel fut l'œuvre des monastères qui, à la fin du *v*^e siècle, s'établirent en différents points de la Bourgogne.

Vers 587, Gontran, roi de Bourgogne, donne à l'Abbaye de Saint-Bénigne tout le vaste territoire compris entre Dijon, Lantenay, Barbirey, Marigny, Flavignerot et Larrey, « avec les vignes qui en font partie ».

Au commencement du *vi*^e siècle, Amalgaire, duc de la Basse-Bourgogne, fonde l'Abbaye de Bèze et comprend dans sa dotation des vignes situées sur Chenôve, Marsannay, Couchey, Gevrey, Vosne et aux environs de Beaune ; il y joint les vigneron chargés de leur exploitation.

A partir de cette époque, les cartulaires des églises sont remplis de donations, où, pour ne parler que des villages de la Côte, nous voyons successivement apparaître les vignobles d'Aloxe (696), de Sauvignes, lieu détruit, entre Beaune et Savigny (723), de Fixey (733), de Meuilley (761), de Fontaine (801), de Fixin (834), de Santenay (858), d'Auxey (859), de Comblanchien (875), de Brochon (878), de Chassagne (886), de Savigny (930), de Pommard (1005), de Meursault (1094).

Ces faits témoignent assez de toute l'importance qu'avait atteinte à ces époques la culture des vignobles en Côte-d'Or.

Par malheur, ces richesses introduisirent la corruption dans les monastères, et avec elle le relâchement de la règle ; les moines, devenus par suite du système féodal les seigneurs des hommes qui vivaient sur leurs domaines, leur en abandonnèrent la culture, sans désormais y prendre d'autre part que celle d'en recueillir les produits. Aussi l'agriculture, regardée comme le lot

des serfs, alla bientôt en décroissant, et était déjà retombée dans un état de déplorable abandon, quand surgit de Cîteaux, près Nuits, un nouvel ordre religieux qui, reprenant dans toute sa sévérité l'antique règle de Saint Benoît, arrêta cette décadence et donna à toutes les branches de l'agriculture un développement dont les traces subsistent encore de nos jours.

La culture de la vigne, regardée dans le principe avec défaveur par les premiers religieux de l'ordre, offrait cependant tant d'avantages, qu'elle ne pouvait manquer de surmonter la répugnance que ces austères cénobites éprouvaient pour elle. Loin donc de convertir en champs les vignes nombreuses de la Côte, dont la libéralité des seigneurs accroissait sans cesse le patrimoine de l'abbaye, ils donnèrent des soins tout particuliers à cette branche si importante de l'agriculture. Comme, dès cette époque, le morcellement de cette riche portion de nos contrées et la valeur qu'on y attachait ne leur permettaient pas d'établir dans ces vignobles les granges qui faisaient la base de leurs cultures, ils suivirent la coutume locale, pour la plupart d'entre eux, et concentrèrent tous leurs efforts sur les vignobles de Vougeot, dont ils firent, comme nous le verrons plus loin, le type des procédés dont ils usèrent et auxquels ils durent cette magnifique exploitation, maintenant morcelée et qui leur a survécu.

Plus on se rapproche des temps actuels, plus on trouve de documents qui permettent d'écrire l'histoire de nos vignes avec détail. Il devient alors presque impossible de grouper tous les faits dans un chapitre général, et il est nécessaire, pour conserver l'ordre et la clarté indispensables, de diviser le sujet en un certain nombre de chapitres particuliers consacrés aux points les plus essentiels de cette histoire.



“Chargement d'un char pour la Belgique”
(Panneau du ^{xvii} siècle, appartenant à M. Montoy, de Beaune)

CHAPITRE II

DU VIGNERON ET DE SON SALAIRE

La culture de la vigne exige des connaissances tellement spéciales et occupe celui qui s'y adonne pendant une partie si considérable de l'année, que de tous temps cette culture a été exécutée par des individus qui s'y consacrèrent tout entiers, et que l'état de vigneron paraît être né en même temps que nos vignobles. Tous les auteurs gaulois ou

romains en font mention, et, au temps de Charlemagne, cette profession était classée parmi les arts et métiers.

Le vigneron, placé bien au-dessus du serf ordinaire, sut conserver pendant tous les siècles suivants cette prérogative, et la plupart de ceux qui cultivèrent le vignoble de la Côte-d'Or furent affranchis dès les premiers temps. Un assez grand nombre de ceux qui habitaient les villes de Beaune, de Nuits et Dijon devinrent de bonne heure propriétaires d'une partie du territoire : les autres cultivaient et plantaient des champs qu'ils avaient à bail, soit en payant une redevance en nature, soit en don-



Jeune vigneron de Bourgogne (fin du XVIII^e siècle)

nant une somme d'argent. Un certain nombre, enfin, cultivait pour autrui et recevait : ou une somme fixe pour toute l'année (comme cela était au ^{xiv}^e siècle dans les vignes de l'Abbaye de Cîteaux, où cinquante vigneron de Gilly et Vougeot, recevant chacun de 4 à 6 livres par an, faisaient en commun le Clos de Vougeot, le Musigny, etc...) ; ou une somme variable pour chaque jour de l'année et pour chaque nature de travail.

Le prix de la journée de vigneron fut, depuis le ^{viii}^e siècle jusqu'à nos jours, l'objet de continuelles discussions. Tantôt arrêté de gré à gré entre les propriétaires et les vigneron, tantôt fixé par des édits de toute nature émanés du pouvoir municipal ou de l'autorité supérieure, ce prix paraît avoir été, à toutes les époques, variable selon la nature de l'ouvrage et selon la saison.

En 1350, la journée du vigneron fut taxée à cinq sols dijonnais pour Beanne et à trois sols dans la banlieue.

En 1407, une ordonnance relative au même objet fait, de plus, défense aux vigneron d'emporter les souches des vignes qui ne leur appartiennent pas : « Que nul ne cope ou fasse copier ne empourter souches des vignes, senon celles de ses propres vignes, à peine d'être amendable arbitrairement envers la ville ».

En 1420, Marguerite, duchesse de Bourgogne, intervenant dans un conflit existant entre les ouvriers et les propriétaires, fixa le prix de la journée, pour lier, tailler, etc., à 3 gros et, pour piocher, à 2 gros et demi.

En 1453, on donnait à Dijon : aux vendeurs, 7 niquets ; aux vendeuses, 4 niquets ; aux enfants, un blanc ; aux porteurs, 1 gros. Tous ces ouvriers étaient, de plus, nourris aux frais du propriétaire.

Le charretier, y compris son cheval, avait pour sa journée 3 gros, et le *menant* qui contrôlait le nombre des voitures recevait 2 blancs. (Archives de Dijon.)

Au commencement du ^{xvi}^e siècle, nous voyons s'élever de nouveaux conflits entre les propriétaires, les vigneron et les manouvriers : et ce n'est pas sans un grand intérêt qu'on retrouve encore dans une ordonnance de cette époque (11 mars 1529) la trace de ces coalitions, devenues depuis si fréquentes, et un exemple des mesures rigoureuses prises contre les ouvriers.

Sur les plaintes et doléances des bourgeois-marchands de la Ville de Dijon, le vicomte-mayeur et les échevins, avertis que les vigneron et autres manouvriers « se monopolent ensemble, concluant entre eux tellement que tous veulent gagner un même salaire et une pinte de vin pour chacun ; et, d'autre

part, que des vigneron^s font augmenter les salaires en retenant les ouvriers à l'avance et leur offrant des prix trop élevés, ce qui est un grand dommage pour ladite ville ordonnent :

« Quant aux bons vigneron^s de ladite ville, pour la journée de renouveler, piocher (provigner), depuis le jour des vendanges jusqu'à Noël, 2 gros.

« Pour les femmes qui tireront les passeaux (1) audit temps, 3 blancs.

« Pour aiguiser les passeaux, 6 blancs.

« La journée de fessorer (2) les vignes, 2 gros.

« La journée de lier, 5 sols.

« La journée d'escoler (3) 2 sols, etc.

« Quant aux journées des ouvriers étrangers, qui ne sont pas parfaits comme ceux de ladite ville, ils auront 2 blancs de moins.

« Défense de donner du vin ni rien de gratuit qu'en déduction de leur salaire, à peine de 10 livres tournois d'amende.

« Quiconque contreviendra au présent arrêté sera puni de punition corporelle et déjeté (chassé) de ladite ville comme gens désobéyssans et allant contre le bien de la chose publique. »

Combien de temps furent exécutées dans toute leur rigueur les ordonnances qui précèdent ? Il ne nous a pas été possible de le découvrir ; mais il ne paraît pas que des mesures aussi restrictives de la liberté individuelle aient pu résister longtemps à l'épreuve de la pratique ; et quelques années s'étaient à peine écoulées, que déjà sans doute bourgeois et ouvriers avaient secoué les entraves dont elles les embarrassaient. C'est ce qu'il est permis de conclure de tous les documents relatifs au prix de la journée du vigneron portés à cette époque sur les comptes particuliers.

Dans le cours du XVIII^e siècle, cette question des salaires fut soumise aux mêmes lois que dans les siècles précédents, et le taux du prix de la journée resta presque stationnaire jusqu'au moment où la Révolution Française, en détruisant les anciens usages, supprima toute réglementation à cet égard et laissa les propriétaires, vigneron^s ou manouvriers libres de fixer entre eux le prix du travail.

Depuis cette époque, nul embarras n'est résulté de cette absence de toute ordonnance restrictive des droits de chacun. Dans aucun cas le pouvoir n'a été obligé d'intervenir d'une façon sérieuse, et, ce qui est très remarquable, rien de fondamental n'a été changé dans les rapports du vigneron et du propriétaire.

(1) échalas — (2) piocher — (3) attacher.



" LE BAN DE VENDANGE "

Le Vicomte Mayeur de Dijon proclame le ban de vendange devant l'Eglise St-Philibert

DU MODE DE CULTURE

Ainsi qu'on a pu en juger par les extraits que j'ai donnés des auteurs romains, nos procédés de culture sont les mêmes, dans leurs grandes lignes, aujourd'hui qu'à cette époque. Nos cépages eux-mêmes semblent remonter jusque-là, sinon dans leurs variétés les plus éloignées, au moins dans leur grande division en pinots et gamays.

Tous les documents relatifs aux siècles suivants nous montrent cette culture toujours la même. Plantation, taille, labour, échalassement, vendange, tout se fait dans les siècles passés comme aujourd'hui.

De tout temps, le nombre des labours donnés à la vigne est de deux ou trois dans celles qui sont plantées en gamay, toujours de trois et souvent de quatre dans celles qui sont formées de plants fins.

L'emploi du marc de raisin (la genne) comme engrais est toujours signalé dans toutes les cultures, et souvent on y joignait un peu de fumier.

L'emploi d'échalas formés avec différents bois remonte également aux premiers temps de la culture de la vigne dans la Côte-d'Or. Ces échelas étaient formés de bois de toutes sortes, surtout de bois de saule ; mais on a toujours préféré ceux de chêne ou d'acacia. Une ordonnance municipale de Dijon, du 29 janvier 1510, porte que « les pisseaulx devront avoir 4 pieds 9 pouces de long ». Une autre ordonnance de 1515 veut « qu'ils soient bons et loyaux, et que le petit bout emporte le gros bout ». (Archives de Dijon.)

L'usage des paniers à vendange n'est pas moins ancien ; et nous trouvons qu'en 1337 la douzaine de ces paniers valait 10 sols. (Comptes de Notre-Dame de Beaune.)



Labour de la vigne

De tous les travaux du vigneron, la récolte du fruit fut celui que la loi entourait le plus de moyens réputés protecteurs.

VENDANGE

Soit que le vigneron dépendît d'un seigneur ou d'une commune, il lui était interdit sous des peines très sévères de recueillir le raisin avant d'y avoir été autorisé par ce qu'on appelait « le ban de vendanges ». Ce ban ou défense, qui, de même que les autres banalités, n'apparaît dans les documents qu'après la constitution définitive du système féodal, peut être regardé comme le complément des mesures restrictives signalées plus haut, et dont on peut suivre la trace jusque dans la législation romaine, à travers les anciens styles, les capitulaires et les lois barbares.

« Le ban de vendanges, dit le président Bouhier, s'introduisit pour plusieurs bonnes raisons : 1° Afin que personne ne vendangeât avant que la « maturité du raisin eût été bien reconnue ; 2° Afin que les forains en fassent « avertis et pussent se préparer ; 3° Afin que les vendangeurs travaillassent « ensemble et tout de suite en un même canton, sans quoi ils causeraient du « dommage à ceux qui ne vendangeraient pas ; 4° Pour la commodité des « décimateurs ».

« A quoi nous ajouterons une autre raison, dit le Docteur Lavalley, oubliée par le savant commentateur, à savoir le privilège du seigneur de précéder d'un jour les vendanges de ses vassaux, afin d'avoir les vendangeurs à meilleur compte. »

Aussi ce ban était-il d'une grande importance en Bourgogne : nos ducs, les seigneurs ayant la haute justice, l'inscrivaient parmi les plus précieux des droits seigneuriaux dont la longue énumération figure en tête des terriers ou des dénombrements de leurs domaines.

Quand le duc Hugues III institua la commune de Dijon (1183-1187), l'abandon qu'il fit aux habitants de tous ses droits de justice entraîna naturellement celui du ban de vendanges. Son fils Eudes III, qui érigea la commune de Beaune en 1203, se borna dans le principe à lui céder la connaissance de l'infraction du ban ; sept ans après il le lui abandonna tout entier.

La culture de la vigne formant une des sources principales de la fortune des habitants de ces deux villes, il était en effet difficile d'enlever à leurs magistrats la réglementation d'une production dont les représentants formaient une

des corporations de métiers les plus nombreuses. Et, si la législation draconienne qui pesa longtemps sur la viticulture prouve combien nos magistrats étaient antipathiques à toute *nouveauté*, en revanche les formes dont ils environnaient la publication du ban témoignent quelle importance ils attachaient à cette partie de leurs attributions.

À Nuits, où les échevins jouissaient d'un pouvoir bien circonscrit, l'autorité du ban ne dépassait pas les limites du finage. Les prud'hommes, de concert avec les vigniers, faisaient leur rapport. Les échevins arrêtaient le ban et en prévenaient aussitôt la Chartreuse de Beaune.

Les mêmes pratiques s'observaient à Dijon, mais avec tout le cérémonial dont les magistrats aimaient à entourer les actes de la justice municipale. Chaque année, au 10 août, jour de la Saint-Laurent, au matin, le vicomte-mayeur se rendait en grand appareil à l'église Saint-Philibert. Après la messe, il prenait place sous le portail et recevait le serment de ceux que les jurés-vignerons ou les seigneurs ayant cette faculté lui présentaient pour exercer les fonctions de vigniers. Ceux-ci percevaient au xv^e siècle un denier pour chaque ouvree confiée à leur garde.

Aux approches de la vendange, la mairie envoyait secrètement ces mêmes jurés constater la maturité du raisin, et sur leur rapport fixait le ban de vendanges.

Mais de ce que la proclamation était faite, il ne s'ensuivait pas que tout propriétaire eût le droit de vendanger, même en se conformant au ban. Durant longtemps une dernière formalité fut indispensable. À l'aube de chacun des jours fixés pour la récolte, le vicomte-mayeur, entouré de ses sergents portant des torches, se rendait sur la place où étaient rassemblés les vendangeurs et les charretiers. Là il procédait à l'*abandonnement du ban* : c'est-à-dire que le trompette de la ville, après avoir sonné trois fois, criait le point du territoire qui devait être vendangé le jour même, après quoi chacun arrêta ses travailleurs et partait avec eux.

Cette tradition est venue jusqu'à nous. Chaque année, à l'approche des vendanges, une réunion des principaux propriétaires de la commune a lieu à la mairie de chaque village de la Côte et, selon l'état de maturité du raisin, on décide du jour de la vendange. La publication qui en est faite à simple titre de renseignement a conservé l'appellation de *ban de vendanges*, et n'entraîne plus l'obligation de vendanger au jour fixé.

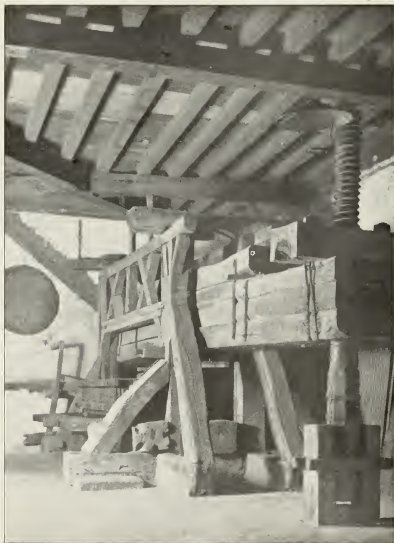
VINIFICATION

L'un des points sur lesquels on eût cru trouver dans nos coutumes de nombreux documents est certes celui qui est relatif à la vinification. Il semblerait, à en juger par ce qui a été fait depuis cent ans, que cette opération ait

été l'objet de nombreuses expériences, et il peut paraître étonnant que dans les siècles passés, on ait peu ou point varié sur le mode de faire le vin.

Les points principaux de ce travail sont les mêmes à toutes époques : réunir le raisin dans des cuves, l'y laisser fermenter un certain temps, fouler, puis presser, sont des méthodes qu'on trouve signalées depuis le ^{vi} siècle et dans tous ceux qui suivent. Jamais la vinification n'a donc varié dans ses points essentiels.

L'égrappage n'est jamais signalé dans les comptes les plus circons-



Pressoir ancien (Caverie du Clos de Vougeot)

tanciés : jamais, non plus, on ne laisse le marc en contact avec le jus plus de quelques jours.

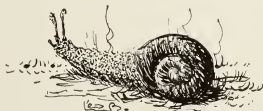
Ce n'est pas que beaucoup de procédés n'aient pu être et n'aient été préconisés à différentes époques ; mais jamais ils n'ont eu d'influence marquée sur la coutume. Toujours ils sont restés confinés dans un cercle étroit, et ne doivent être considérés que comme des tentatives individuelles.

Dans aucun siècle nous ne trouvons établie une pratique quelconque qui ait pour but de mêler au raisin quoi que ce soit, de manière à modifier la qualité du vin. Ce n'est que depuis une centaine d'années qu'on a essayé, par l'addition du sucre (Procédé Chaptal) d'augmenter la richesse alcoolique du vin.

Mais si la vinification n'a pas varié dans ses points fondamentaux, il n'en a pas été de même dans les détails. Suivant le goût de chacun et surtout le goût du siècle, la méthode a varié. On se ferait une bien fausse idée si on croyait qu'on a toujours recherché dans nos vins de Bourgogne des qualités absolument identiques à celles que nous apprécions maintenant. *Il y a un siècle et demi, à peine, les vins de Pommard et de Volnay, dit un auteur bourguignon, ne devaient avoir qu'une teinte très légère, qu'on nommait : oïl de perdriz. A cet effet, il y avait dans toutes les vignes une partie plantée en pinots blancs, et on mettait alternativement sur le met du pressoir un lit de paille et un lit de raisin, dans la crainte que le vin ne fût encore trop rouge* (Pigerolle de Montjeu). Jusqu'à la fin du siècle dernier, on faisait les vins beaucoup plus légers qu'aujourd'hui.

Actuellement, le pinot blanc est réservé à la production des vins blancs, et on ne conserve dans les premiers crus que le franc pinot. On obtient ainsi des vins tout aussi bouquetés, mais beaucoup plus colorés et plus fermes.

Afin d'éviter des redites, je me bornerai à exposer ici ce qui est relatif à la confection du vin dans les siècles passés, ce que je pourrais ajouter à ce sujet devant trouver sa place dans l'étude de nos moyens actuels de vinification.



CHAPITRE III

DES ANIMAUX ET INSECTES QUI ATTAQUENT LA VIGNE

Parmi les soins indispensables réclamés pour la culture de la vigne, on doit compter souvent pour une large part l'obligation impérieuse de la protéger contre une foule d'insectes et d'animaux destructeurs qui, en attaquant la tige, la racine, les feuilles, le fruit ou le bourgeon, détruisent la récolte présente ou tarissent la source des récoltes futures.

Trop souvent le vigneron voit ses efforts se briser contre d'imperceptibles mais inombrables ennemis, et cette lutte toujours incessante, toujours active, se prolonge pendant tous les siècles que nous avons parcourus, presque sans modification et dans la forme et dans le résultat. En vain, l'homme lutte contre la nature ; il ne paraît pas que jamais la victoire lui soit restée d'une manière complète.

A toute époque, on a été forcé d'éloigner avec soin les renards, les chiens, les loups et les oiseaux qui se nourrissent de raisins. C'est l'étourneau qui, en tous temps, a occasionné le plus de ravages et contre lequel on a pris le plus de mesures. Souvent, dans les baux de culture, l'obligation est imposée au vigneron de chasser ces oiseaux, et les vignerons désignés pour garder les vignes avant la vendange en reçoivent la mission spéciale.

Mais ce sont surtout les insectes, soit à l'état parfait, soit à l'état de larves, qui produisent dans nos vignobles de redoutables ravages, et c'est aussi contre eux que les mesures les plus importantes ont toujours été prises.

En 1403, les « urebères » (1) se multiplièrent tellement qu'on ordonna une chasse générale contre eux, et qu'on fit enlever toutes les feuilles entachées où ils se tenaient. (Archives de Dijon.)

Les comptes de la châtellenie de Chenôve portent qu'en 1422 on donna 15 gros à chacune des femmes mises dans le Clos du Roy, après la Pentecôte, pour prendre les urebères qui mangeaient les bourgeons.

Les baux d'entretien du même domaine pour 1440 et 1460, portent que

(1) Coléoptère du genre *cryptocéphale*, également appelé « gribouri ».

le vigneron sera tenu de chasser les urebères et les cancoinaires ou cancoines (hammetons).

Au milieu du xv^e siècle, des myriades d'insectes ravagèrent les coteaux bourguignons. Le mal fut si grand dans la province, dit Courtépée, qu'il « fut décidé en 1460, avec les gens d'église à Dijon, que pour remédier aux urebères et vermines qui gâtaient les vignes, on ferait une procession générale le 25 mars, que chacun se confesserait, et que défense serait faite, sur rigoureuses peines, de jurer ».

Cette véritable plaie égyptienne des *urebères*, *escrivains* et autres *vermines*, qui fit son apparition avant l'année 1460, ne finit, selon les uns, qu'en 1500 et selon d'autres beaucoup plus tard.

Peut-être aussi qu'ayant commencé plus tôt dans certaines régions, le fléau cessa dans quelques contrées et apparut dans d'autres. Quoiqu'il en soit, il paraît certain qu'il dura une centaine d'années, car il sévissait encore en 1553, comme l'atteste un mandement de l'évêché de Langres que nous citerons tout à l'heure.

Les habitants des pays vignobles de la côte bourguignonne furent réduits à la plus profonde misère. Les décimateurs compatirent aux maux du peuple; dans certains villages, au lieu de prendre le seizième des fruits crus et perçus, ou les huit deniers qui leur étaient dus par ouvrée, ils n'exigèrent momentanément qu'un blanc ou quatre niquets. En 1486, voyant la persistance de la stérilité, les décimateurs de Volnay rendirent la réduction perpétuelle et irrévocable.

Tout porte à croire que nous sommes ici en présence d'une première invasion du phylloxéra. Les traditions locales de plusieurs villages de la Côte rapportent que nos pères, sans doute en souvenir de la trop fameuse peste noire de 1349, donnèrent le nom de *maladie noire* au fléau qui sévissait sur la vigne. Tout le vignoble fut détruit; il ne resta dans la contrée beunoise qu'un petit bouquet de vigne sur la montagne de Pommard, qu'on appela pour cette raison *Le Vignol*, nom qu'il porte encore aujourd'hui, et quand on voulut replanter la Côte, on fit venir des plants de Crimée.

Le Clos de Vougeot ne fut pas épargné. Dom Menrique rapporte dans les annales de Cîteaux qu'il a vu sur un manuscrit de la bibliothèque de l'abbaye que le fléau consistait en un nombre incalculable de petits insectes qui s'attachaient aux racines qu'ils détruisaient en les faisant pourrir. Ils étaient comme des grappes de poux vivant sur les racines; les feuilles commençaient par jaunir et se flétrir, le bois séchait sur pied et le cep dépérissait

promptement. Les moines en furent réduits à laisser les vignes en friche pendant quelque temps, puis ils reconstruisirent les vignobles par des *semis*. Pen de vignes furent épargnées et il fallut plus d'un siècle pour reconstituer tous les vignobles de la Côte et de la Bourgogne.

Quelques années plus tard, en 1529 et 1540, on trouve signalé d'une manière spéciale *l'écrivain* (eumolpe) de la vigne, contre lequel on fit à diverses reprises des processions solennelles; et comme malgré toutes ces mesures, ces insectes continuaient leurs ravages, on eut recours aux moyens extrêmes et, en 1553, une sentence d'excommunication fut prononcée à Dijon contre eux avec tout l'imposant appareil des solennités religieuses à cette époque. (Archives de Dijon.)

Le vicaire général Ph. Berbis adressa à tous les curés du diocèse de Langres un mandement où, après avoir exposé longuement que le Créateur de toutes choses permet aux animaux des champs de tourmenter l'homme pour l'éprouver et le corriger, que la prière peut seule calmer la colère divine, et que c'est le seul remède à employer contre les bêtes, il ordonne aux curés de prononcer à haute voix, pendant les processions et les messes solennelles, la formule suivante :

« De l'autorité du révérend Père en Dieu, Monseigneur Claude, par la miséricorde de Dieu, cardinal-prêtre de la Sainte Eglise romaine, du nom de Givry, évêque duc de Langres et pair de France, et son vicaire général, au spirituel et au temporel, par l'autorité de la sainte et indivisible Trinité, confiant dans la miséricorde divine et plein de piété, je somme, et par la vertu de la sainte Croix, armé du bouclier de la foi, j'ordonne et je conjure une première, une seconde et une troisième fois, toutes les mouches appelées vulgairement *escrivains*, *urebères* ou *uribères*, et tous les autres vers nuisant au fruit des vignes, qu'ils aient à cesser immédiatement de ravager, de ronger, de détruire et d'anéantir les branches, les bourgeons et les fruits, de ne plus avoir ce pouvoir dans l'avenir, de se retirer dans les endroits les plus reculés des forêts, de sorte qu'ils ne puissent plus nuire aux vignes des fidèles et de sortir du territoire; et si, par les conseils de Satan, ils n'obéissent pas à ces avertissements et continuent leurs ravages, au nom de Dieu et en vertu des pouvoirs ci-dessus indiqués et de par l'Eglise, je maudis et lance la sentence de malédiction et d'anathème sur ces mouches, *escrivains*, *urebères* et autres vers qui détruisent les bourgeons et la substance de nos vignes. » (Archives de Dijon.)

Un siècle plus tard, les mêmes moyens étaient employés à Beaune, et il

Les " TRAVAUX AU VIGNOBLE "



reste dans les archives de cette ville le procès-verbal d'une délibération portant que l'on ira demander à l'évêque d'Autun la permission d'exorciser les insectes.

L'autorisation ayant été obtenue, ordre fut donné aux habitants d'assister aux processions qui se feront hors de la ville, et où on *lancera anathème, censure et exorcisme contre les insectes et souris qui dévastent les biens de la terre.*

Dans les cours des ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles, mêmes cérémonies religieuses et même formules d'anathèmes : mais depuis le commencement du ^{xix}^e siècle, on s'est borné à des processions et à des prières pour implorer la protection divine. Actuellement encore ces traditions ne sont pas complètement perdues : le jour des Rogations des prières sont dites pour attirer la bénédiction de Dieu sur nos vignes et bien des vigneron ne manquent jamais, au dimanche des Rameaux, de faire bénir une branche de buis qu'ils vont planter dans leur vigne.

Les processions, prières ou anathèmes n'empêchaient point nos aïeux d'employer tous les moyens matériels pour arriver à la destruction des insectes nuisibles. Comme on le voit dans les notes extraites des comptes de la Châtellenie de Chenôve ci-dessus cités, ils poursuivaient non seulement l'insecte à l'état parfait, mais ils recherchaient avec soin les larves et les œufs. Ces moyens étaient employés souvent d'une manière générale, et nul ne pouvait s'y soustraire : mais, quels qu'aient été les moyens de destruction ordonnés, il ne paraît pas qu'en aucun siècle on ait réussi à obtenir un résultat complet, et il ne nous est resté l'indication d'aucun procédé qui ait semblé assez efficace pour que l'usage s'en soit répandu.

Il est un fait général extrêmement remarquable qui ressort de l'histoire de ces divers insectes. Nous les voyons paraître à certaines époques, envahir des climats plus ou moins étendus, y causer de véritables désastres ; puis tout à coup, et sans que les moyens employés contre eux aient semblé y avoir une grande part, ils disparaissent presque complètement. Quelques années se passent, les dégâts qu'ils occasionnent sont insignifiants, on les oublie ; puis soudain on les retrouve par milliers ; en vain on redouble d'activité pour les détruire, tous les moyens restent inefficaces ; le mal semble sans remède, et pourtant il vient un moment où le fléau a cessé, sans qu'on en trouve une raison plausible. C'est tantôt un climat, tantôt une contrée qui sont atteints ; presque jamais un pays tout entier n'est ravagé. A une époque c'est tel insecte, à une autre époque c'est un autre insecte.

Est-il une loi à laquelle soient soumises ces invasions successives? C'est probable, mais elle a échappé jusqu'à présent à toutes les recherches.

Quant aux diverses maladies de la vigne, elles paraissent avoir été de tout temps les mêmes qu'aujourd'hui: je renverrai donc pour ce sujet au chapitre relatif à cet objet, dans la culture actuelle.

LOIS ET ORDONNANCES RELATIVES A LA VIGNE

A toutes les époques, on trouve la culture de la vigne placée au premier rang dans les préoccupations du législateur qui, jamais, n'oublie de prescrire les mesures les plus propres à son développement.

La loi Gombette (v^e siècle) s'exprime ainsi:

« Quiconque aura planté une vigne, sans que nul ne s'y soit opposé, dans
« un champ en friche, en restera propriétaire et ne sera tenu qu'à restituer
« un champ à celui dans la propriété duquel il aura planté sa vigne.

« Mais s'il a planté une vigne malgré un avertissement et la défense qui
« lui en aura été faite, il perdra son travail, et la vigne qu'il aura plantée
« appartiendra au propriétaire du champ. »

Elle ordonne que les animaux de petite taille, tels que chèvres, moutons et porcs qui seront trouvés en quelque temps que ce soit dans les vignes, soient tués.

Charlemagne veilla très attentivement à ce que la culture de la vigne, la vinification et la vente du vin se fissent dans les conditions les plus favorables. Il renouvela et fit exécuter toutes les lois protectrices de la vigne, lois qui, depuis cette époque, n'ont cessé d'être en vigueur dans notre vignoble.

Le Capitulaire de 798 condamne à 600 deniers celui qui aura vendangé une vigne en maraude.

Celui de 809 défend de vendre le vin avant la récolte.

Charlemagne recommande avec insistance aux régisseurs chargés de la surveillance de ses domaines de mettre tous leurs soins à la fabrication et au transport du vin. Il ordonne d'y faire du vin cuit et du vin de paille. Il ne veut pas, par raison de propreté, qu'on laisse fouler la vendange par les hommes.

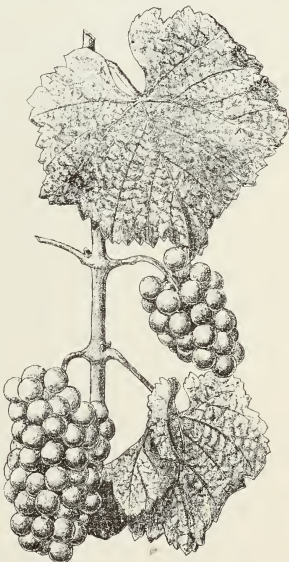
On trouve dans les Archives de Beaune plusieurs arrêtés municipaux qui enjoignent de mettre des bâtons au cou des chiens pour les empêcher d'entrer dans les vignes, et, en 1601, une défense aux habitants de chasser aux chiens dans les vignes, à peine d'amende et de prison.

Il existe dans les Archives de Dijon un procès-verbal constatant que, le 7 août 1385, un homme fut fustigé et mis au pilori, un faisceau de ceps pendu au cou, pour avoir volé des sarments.

Toutes les ordonnances relatives à la vigne furent presque toujours exercées avec rigueur, et nous en avons un exemple frappant dans l'histoire de celles qui sont relatives à l'implantation.

Parmi les faits les plus curieux de cette histoire de la vigne, on doit, en effet, placer au premier rang tout ce qui a rapport aux mesures prises pour en limiter la culture. Nous essaierons donc de donner un aperçu fidèle de cette lutte qui remonte à la Gaule romaine et qui, pourtant, dure encore : de ce combat qui semble devoir être éternel entre le *gamay* et le *pinot*, entre la vigne de la plaine et celle du coteau, entre le bon et le mauvais vin.

Domitien, ainsi qu'on le sait, est le premier qui ait ordonné l'arrachement d'une partie de nos vignobles. La proscription persista pendant deux siècles, et il n'y a pas lieu de douter qu'elle ne fût rigoureusement mise à exécution pendant l'espace de temps qui sépara les règnes de Domitien et de Probus. Nous pouvons avoir une idée de la haine soulevée par l'ordre d'arrachement, en voyant la joie qui accueillit dans toutes les Gaules les édits régénérateurs de Probus, et en trouvant le sentiment de reconnaissance envers cet homme de bien se perpétuer dans les souvenirs populaires pendant tous les siècles et exister même encore aujourd'hui.



Pinot fin à feuille ronde (demi-grandeur)

Malgré tous les efforts tentés par l'empereur romain, malgré les lois protectrices des Burgondes et de Charlemagne, la culture de la vigne, arrêtée par les discordes civiles et les invasions étrangères, languit pendant près de huit siècles, et il ne paraît pas que, jusqu'en l'an 1200, aucune loi restrictive soit venue en limiter l'étendue. Mais lorsque le pouvoir féodal se fut constitué d'une manière solide, lorsque le commerce put se faire avec quelque sûreté, la culture de la vigne se propagea dans la Bourgogne à ce point qu'elle épouvanta nos aïeux et qu'on craignit bientôt de manquer de céréales et de voir toutes nos terres labourables envahies par elle. Des plaintes s'élevèrent de toutes parts à ce sujet. A ces plaintes vinrent se joindre les griefs de nos communes vinicoles à qui la nature de leur sol interdisait toute autre culture. Les vignerons de la Côte se plaignirent de ce que les vignes de la plaine leur faisaient une concurrence désastreuse, et de ce que la production de ces vins inférieurs discréditait leurs bons vins et aidait le plus souvent à tromper le marchand étranger. Dès cette époque, la lutte s'éleva entre le noble plant de pinot et le *déloyal gamay*, entre la production d'un vin digne de la réputation de la Bourgogne et la production illimitée de vins de qualité inférieure obtenus par les engrais de toute nature ; et pendant quelque temps la victoire demeura indécise.

Mais, en 1395, parut la célèbre ordonnance du duc Philippe-le-Hardi, sur le plant de gamay, et l'engrais des vignes, dont voici les principaux passages :

« Reçue avons la complainte de plusieurs bourgeois et habitants de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Châlon et du pays d'environ, contenant en effet que comme d'ancienneté aux vignobles desdits lieux et pays d'environ accoutumé croître et venir, *les meilleurs et plus précieux et convenables* vins du royaume de France pour le nourrissement et sustentation de créature humaine ; et que pour la bonté d'iceux notre Saint-Père le Pape, Mons. le Roy et plusieurs autres Seigneurs, tant gens d'église, comme nobles et autres, aient en accoutume par excellence de faire faire leurs provisions des vins crus auxdits lieux et vignobles ; et que ceux qui ont accoutumé user desdits vins aient été pour ce *refortifiés* et en aient fait moult grand prix et *pour plus grand honneur*. Et que pour ce les maîtres des garnisons desdits Seigneurs et autres, marchands de divers pays et de diverses régions aient au temps passé fréquenté notre dit pays de Bourgogne et aient apporté, les aucuns grand nombre de pécune, les autres grand quantité de denrées qui ont demeuré en notre pays pour l'usage de notre peuple, dont icelui notre pays entre les autres a été audit temps passé moult conforté et soutenu, aidé en leurs nécessités et plusieurs autres grands prouffits : néanmoins, depuis peu de temps en ça, plusieurs de nos sujets

desdits lieux et pays et autres convoiteux d'avoir grand quantité de vins, canteleusement entre les bonnes vignes desdits lieux où l'ont fait croître le bon vin, et autres lieux d'euvirou, comme en courtils, prés et terres arables, ont planté vignes d'un très mauvais et très déloyal plant nommé *gaumez*, duquel mauvais plant vient très grande abondance de vin, et pour la plus grande quantité desdits mauvais vins ont laissé en ruine et désert les bonnes places où l'on fait venir et croître le bon vin. Et lequel vin de *gaumez* est de telle nature qu'il est moult nuisible à créature humaine, même ment que plusieurs qui au temps passé en ont usé, en ont été infectés de grièves maladies, si comme entendu avons; car ledit vin qui est issu et fait dudit plant, de sa dite nature est plein de très grand et horrible amertume, et devient tout puant.

« Et aussi sont aucuns de notre dit pays qui, pour convoitise d'avoir du vin, ont mis et accoutumé faire mettre et porter en leurs vignes de bon plant, fientes de vaches, brebis, chevaux et d'autres bêtes, cornes de bêtes, râclures de lanternes et autres fientes et ordures, pour laquelle cause les vins procréés et provenus des dites vignes, dedans peu de temps ont été et sont devenus jaunes, gras, et en tel état que aucune créature humaine n'en a pu ni encore pourrait convenablement user sans péril de sa personne.



Gamay (demi-grandeur)

« Pour lesquelles causes lesdits maîtres des garnisons des dits Seigneurs, marchands et autres, ont déloigné et délaissé, déloignent et délaissent notre dit pays, et nos dits sujets sont moult grandement dommagés et appauvris, et encore sont en voie de le plus être, si pourvu n'y est par nous de remède.

« Faisons commandement solennellement à tous à qui sont les dits plants de vignes du dit *garniez* que iceux coupent et fassent couper en quelque part qu'ils soient en notre dit pays, dedans un mois, à peine, de soixante sous tournois pour chacune ouvrée desdites vignes on plant dudit mauvais plant.

« Et défendons à tous que d'ores en avant aucuns ne soient si hardis de mener ou faire mener, charroyer, porter ou mettre par quelque voie que ce soit en leurs dites vignes ou autres, tels fientes ou autres graisses et ordures, à peine de perdre et à nous appliquer les bêtes et charrois qui ainsi charroiront lesdits fientes et ordures.

« Et nous mandons à tous nos sujets que à vous et à vos députés en ce faisant, à chacun d'eux obéissent diligemment.

« Donnée à Dijon le dernier jour de juillet, l'an de grâce mil trois-cent-quatre-vingt et quinze.

« Ainsi signé : Le NAIN ».

(Archives de la Ville de Dijon).

Quelle que fut la sévérité avec laquelle on exécuta les ordres du Duc, on fut obligé en fait de régler devant mille difficultés nées de chaque cas particulier. Le plant de gamay fut vaincu, mais non anéanti : et cinquante années s'étaient à peine écoulées, que, de nouvelles plaintes s'élevant de toutes parts contre ce maudit plant de gamay qui se multipliait de plus en plus, ces mêmes prescriptions furent encore renouvelées en 1551.

Par un jugement rendu à Bruxelles en 1559 pour confirmer les statuts de Beaune, Philippe-le-Bon rappelle « qu'il était défendu de toute ancienneté, de mettre à Beaune en dépôt, des vins *autres que ceux du crû des habitants*, attendu que les vins de *gamais*, étant nouveaux, pourraient tromper les étrangers par leur douceur : comme les ducs de Bourgogne ont été réputés les *Seigneurs des meilleurs vins de la chréienté*, il veut en maintenir la réputation ».

Des résistances de toute nature rendaient difficile l'exécution de ces ordonnances. En vain de nouvelles enquêtes étaient faites chaque année ; de nouvelles plantations surgissaient comme d'elles-mêmes, et nous trouvons qu'en 1571, la Ville de Dijon fut obligée de payer la dépense d'extirpation de nouvelles plantes de vigne faites contrairement à ces ordonnances.

Le 23 janvier de cette année, le lieutenant du bailli, le maire, les échevins, les conseillers, procureurs, syndics et sergents font arracher en leur présence les nouvelles plantations de vignes situées aux Pâquiers, et autres, *portant mauvais vin diffamant le finage*.

En 1485, la multiplication des vignes dans les terres à froment avait tellement grandi, malgré toute l'activité des officiers de la Ville de Dijon, que les mayeurs et échevins, bourgeois et habitants de Dijon firent des plaintes multipliées au roi Charles VIII, et en obtinrent des lettres-patentes qui ordonnaient une enquête à ce sujet (8 février 1485).

Dès le 3 octobre de la même année, les jurés-vignerons nommés à l'effet de reconnaître quelles étaient les vignes qui devaient être arrachées déposent leur déclaration, et, l'année suivante, la ville ayant obtenu du roi l'ordre d'arrachement qu'elle sollicitait, fit planter des perches au milieu de toutes les vignes qui devaient être détruites, en enjoignant aux propriétaires l'ordre de les extirper sans délai.

Cette fois, l'exécution ne fut pas plus complète, à ce qu'il paraît, que les années précédentes ; au moins elle ne donna de résultats que pendant bien peu de temps, car bientôt, il s'éleva des plaintes aussi vives et aussi réitérées.

En 1567, nous trouvons un règlement du Conseil ainsi conçu : « Il sera pourvu par les officiers qu'en leur territoire le labour des semences des terres ne soit délaissé pour faire plant excessif de vignes : ainsi soit toujours les deux tiers des terres pour le moins tenue en blairie, et ce qui est propre et commode à prairie ne soit appliqué à vignoble ».

En 1590, nous voyons une nouvelle demande des habitants sollicitant l'arrachement des vignes qui avaient envahi les terres labourables et qui, dit la demande, sont sujettes à grêle et à frimas.

En 1594, nouvel ordre d'arracher les vignes, nouvelle commission nommée pour en assurer l'exécution.

En 1627, Louis XIII fit défense de planter et édifier davantage des vignes par sa déclaration du 16 novembre.

Nous trouvons à la date de 1632 une pièce qui nous prouve encore l'existence de cette lutte incessante entre les planteurs de gamay et les officiers municipaux. C'est un arrêt du Parlement qui homologue la délibération de la Ville de Dijon du 17 octobre 1631, ordonnant l'arrachement des vignes de la combe Gaussillot.

Malgré tous ces arrêts, le maire de la Ville de Dijon se voyait contraint de demander de nouvelles ordonnances en 1672, et se plaignait de ce que le grand

nombre de vignes et l'abondance des vins causaient la ruine des vigneron et des propriétaires.

En 1731, intervint un arrêt du Conseil d'Etat, portant la date du 5 juin, qui ordonne qu'il ne sera fait aucune nouvelle plantation dans les provinces et généralités du royaume, à peine d'une amende de 3.000 livres : et, cet arrêt n'ayant pas été appliqué en Bourgogne, les habitants de Beaune adressèrent l'année suivante au roi et aux élus une requête pour obtenir l'arrachement de tous les vignobles plantés au sommet des montagnes et dans la plaine.

Au milieu et vers la fin du XVIII^e siècle, la question n'avait pas plus avancé que dans les siècles précédents : la lutte était aussi active, la résistance aux édits aussi persévérante et aussi vivace, et nous en apporterons comme preuve un curieux mémoire écrit à cette époque, conservé aux Archives de la Ville de Dijon, et qui montrera de quelle façon nos aïeux envisageaient cette importante question.

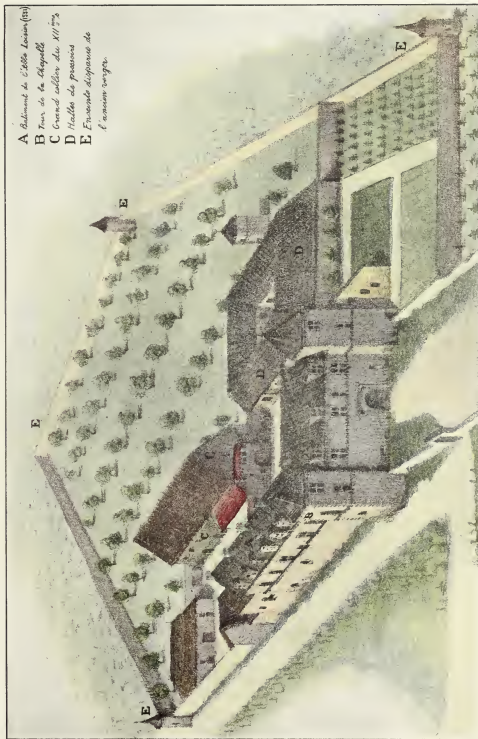
Mémoire sur la nécessité d'arracher des vignes en Bourgogne et pays adjacents

« Si jamais affaire a mérité la protection de son Altesse Sérénissime Monseigneur le Duc et l'attention des trois Etats assemblés, c'est l'arrachement des vignes plantées depuis trente ans. L'excès en a été conduit si loin, que, s'il subsiste encore quelque temps, il réduira la Province et les propriétaires de ces fonds dans une extrême misère.

« C'était pour la prévenir que Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, ordonna, au mois de juillet 1395, l'arrachement des plants de gamay et autres mauvais raisins, tels que sont ceux dont on se plaint aujourd'hui ; et qu'en 1660, le Parlement de Dijon fit défense de planter des vignes dans les campagnes et terres à blé.

« Ces plantations de vignes dans les terrains qui sont impropres à cette culture entraînent après elles des inconvénients sans nombre : le blé en est considérablement augmenté ; anciennement il n'était qu'à 20 sols, l'orge et l'avoine qu'à 10 sols : le prix en a doublé de moitié et s'y soutient depuis plusieurs années.

« La dépense est affreuse pour l'envasement des vins, par la prodigieuse consommation des mairins qui ont déjà épuisé les bois de la Province, et à quoi ne peuvent suffire qu'avec peine les Provinces et les Etats voisins. En sorte que, si le remède tarde à venir, l'on sera forcé de laisser le raisin dans la vigne, faute de pouvoir fournir aux frais de la récolte et des tonneaux.



VUE CAVALIÈRE DES BATIMENTS DU CLOS DE VOUGEOT

d'après le grand Terrier de Cîteaux (1719)

« Il en est de même des échalas ou pisseaux et des cereles dont le prix a triplé et rendu les bois de chauffage également chers et rares.

« La grande quantité de ces vignes plantées en gamay a fait monter les frais de culture à un point tel qu'il ruine le maître et le cultivateur : les ouvriers, qui se contentaient de six à sept sols par jour, en exigent à présent dix-huit et vingt ; de manière que les vigneronns doivent de si grandes sommes à leurs maîtres, qu'ils en sont devenus presque tous insolvable.

« Pour ne laisser aucun doute sur la triste situation de la Province à ce sujet, l'on voit par une fâcheuse expérience qu'encore qu'elle ait été, en l'année 1732, accablée de la plus forte grêle qui soit jamais arrivée dans les siècles les plus reculés, et que ce fléau dût rendre le vin plus cher dans les endroits qui en ont été affligés, néanmoins les vins communs restent dans le pays sans consommation et ne s'y vendent qu'un sol ou dix-huit deniers au plus la pinte. Que sera-ce donc dans les années abondantes ?

« A tant de raisons également sensibles et convaincantes, l'on n'en peut opposer qu'une seule, savoir : que cet arrachement est contraire à la liberté naturelle qui permet à chacun de faire de ses fonds ce qu'il croit le plus utile à ses intérêts.

« Mais cette maxime perd sa force lorsqu'il s'agit du bien public, qui oblige dans un Etat les sujets à ne rien faire qui lui soit préjudiciable.

« Les étrangers y trouveront des avantages et de la sûreté dans leurs achats : ils n'auront plus que des vins des bons endroits, sans aucun mélange des grossiers, même Paris, qui ne doit pas craindre d'acheter les vins les plus chers dans la suite, parce que ceux de ces sortes de vignes sont d'une si mauvaise qualité qu'ils ne sortent jamais du lieu qui les a produit, dont ils causent la ruine.

« Enfin, la réputation des vins de Bourgogne, dont elle doit être si jalouse, augmentera avec la confiance des marchands, et ce commerce, qui fait toute sa richesse, deviendra encore plus florissant que par le passé. »

Courtépée ne pensait pas autrement que les auteurs du mémoire précédent, et quelques années à peine avant la Révolution il écrivait :

« Une ordonnance pareille à celle de Philippe-le-Hardi serait bien nécessaire en ce temps-ci, où l'on a multiplié le plant déloyal de gamay dans des champs qui rapporteraient de bon froment. »

Ce ne fut pas sans des résistances, quelquefois violentes, que s'exécutèrent ainsi, pendant dix siècles, ces *extirpations* de gamay. Il en résulta des émeutes, des collisions, et plus d'une fois le sang coula avant que le vigneron consentît

à arracher la vigne qui lui produisait en abondance le vin que ne pouvait lui fournir le plant fin.

Aujourd'hui, et depuis 1792, la loi a cessé de protéger les vins du coteau. Le gamay a pu envahir à l'aise et le haut des montagnes et les champs de la plaine où il a remplacé le blé et les autres produits de l'agriculture.

On ne peut songer à cette grave question sans regretter déjà bien des vins disparus, bien des sources taries. Que sont devenus les bons vins de Dijon, si réputés autrefois, et ceux de Chenôve, de Marsannay, de Couchey et de tant d'autres villages de la Côte où l'on a voulu remplacer la qualité par la quantité.

Quoi qu'il en soit, il faut mettre les choses au point et reconnaître qu'à part quelques rares exceptions, tous nos bons terrains, ceux qui peuvent produire les bons vins sont plantés en pinot. — Quant à l'*infâme gamay*, qui fit tant parler de lui, sa production est absorbée par la consommation locale.



Retour de Vendanges

CHAPITRE IV

TONNEAUX ET TONNELIERS

De tous temps nos vins de Bourgogne ont été recueillis, conservés et transportés dans des vases en bois de différentes grandeurs, dont la forme et la capacité semblent avoir à peine varié depuis près de dix siècles. La mesure la plus usitée, et celle qui peut être considérée comme ayant été l'unité commerciale, est le *muil*, équivalant à peu près à notre *pièce* et ayant exactement la même forme. Dans les actes publics, on trouve indiquée la *queue*, qui vaut deux pièces. A toutes les époques, comme de nos jours, l'expression de *queue* ne désigne pas un récipient contenant la valeur de deux pièces, c'est une simple locution dans laquelle ce mot est employé comme équivalent de deux pièces.

La capacité du *muil* et de la *queue*, sans avoir beaucoup varié, paraît pourtant avoir subi quelques modifications dans le cours des huit derniers siècles. Fixée le plus souvent par l'autorité municipale, elle était variable, quoique dans de faibles proportions, dans les différentes communes, et la mesure de Beaune ne fut pas toujours celle de Dijon.

Le pouvoir central essaya à plusieurs reprises de réglementer la contenance des vases vinaires, et il existe un arrêt du Parlement de Dijon, daté de 1475, qui défend de loger les vins de Beaune en autres tonneaux que ceux en usage en Bourgogne.

Archives de Beaune .

Pour cette dernière ville, au xvr^e siècle, la *queue* de vin équivalait à deux *muils* ou *poignons*, le *muil* à deux *feuilletes* ou *demi-muils*, la *feuillette* à neuf *setiers*, le *setier* à huit *pinles*, qui elle-même contenait 1 litre 62 centilitres.

Le *setier* contenait donc 12 litres 96 cent. : la *feuillette* 117 litres 64 cent. : le *poignon* ou *muil* 235 litres 28 cent.

Ce n'est pas lorsque tout était réglementé que nos aïeux auraient oublié un objet aussi indispensable au commerce des vins que les vases destinés à les

contenir. Aussi voyons-nous dans les Statuts qui réglaient le métier de Tonnelier à Dijon, en 1445, que toute pièce neuve à deux fonds devait être signée du seing du maître-tonnelier et de celui de l'ouvrier travaillant sous ses ordres, jangée et marquée par les *maîtres-jurés* délégués à cet effet.

Le diplôme de *Maître-Tonnelier* était délivré aux habiles, en présence du maire et du syndic. Quiconque n'était pas reçu n'avait pas le droit de tenir boutique.

Dans les Statuts des Tonneliers de 1725, il est dit que tout Maître Tonnelier mettra sa marque sur les pièces et feuilletes qu'il fabriquera. Il était responsable de toutes dé-



Atelier de Tonnerie

fectuosités, telles que *encourures*, *joints fêlés*, *borsures*, *gorge coupée*, *rognures trop profondes*, etc. Chaque tonneau devait être garni de seize cercles et chaque feuillette de quatorze.

Le seul bois admis pour la fabrication des tonneaux est le chêne sans aubier. On ne doit jamais employer de vieux bois *réparé*, *reblanchi* et *redoublé*.

Le tonnelier est responsable des pertes de vin qui pourraient arriver par vermines ou artusins, joints foulés, etc... si le tonneau est employé avant la Saint-Martin d'hiver.

Les commissaires-visiteurs punissaient sévèrement toutes les malfaçons. En un mot, le tonneau était le vêtement du grand vin, tout ce qui s'y rapportait était chose sacrée.

Armand Gouffé, qui se fixa à Beaune vers 1827, chansonna en termes

amusants les tonneliers de la rue Sainte-Marguerite, se plaignant d'être éveillé trop tôt au bruit de leurs maillets

J'arrive à Beaune exprès pour boire
Volnay, Vougeot, Pommard et Nuits,
Pour chanter chaque jour leur gloire
Et bien dormir toutes les nuits.
Sous mon lit, ô surprise, ô crainte !
L'enfer ouvre ses ateliers...
Vive le vin, mais, Vierge sainte,
Délivrez-nous des tonneliers !

Le tonnelier n'avait pas seulement le privilège de fabriquer et réparer les tonneaux : nul autre que lui ne pouvait soigner et soutirer pour autrui les vins dans les villes et leurs faubourgs : et, jusqu'au xvi^e siècle, ce furent presque toujours les jurés-tonneliers qui furent chargés de goûter les vins mis en vente, soit pour en apprécier la valeur, soit pour reconnaître s'ils n'étaient pas altérés ou frelatés.

DÉGUSTATEURS, GOURMETS OU COURTIERS



Dégustation à la "tasse"

Avec les tonneliers, les maires choisirent souvent aussi parmi les vignerons ceux à qui ils confiaient les importantes fonctions de dégustateurs. Mais depuis le milieu du xvi^e siècle, les jurés-vignerons et les jurés-tonneliers se virent privés d'une prérogative qui, à partir de cette époque, constitua une fonction spéciale.

Presque oublié de nos jours, le gourmet jona dans les siècles derniers un rôle des plus importants ; c'était lui qui, par la dégustation, fixait le prix du vin

apporté sur le marché, vérifiait s'il avait bien été récolté dans les climats indiqués par le vendeur, s'il ne provenait que de pinots ou d'un mélange de pinots et de gamays, si on y avait mêlé des vins blancs ou des vins de différentes années, etc...

Le gourmet trouvait dans sa science moyen de prononcer presque infailliblement, assurait-il, sur tous ces points et se jouait des plus grandes difficultés. Nombre de procès furent jugés de par l'autorité des dégustateurs jurés, et des procès-verbaux et des saisies furent faits par milliers sur leurs témoignages.

Le plus souvent les gourmets étaient en même temps courtiers et, seuls ou adjoints à un certain nombre de jurés-vignerons et tonneliers, avaient la haute direction du commerce des vins.

En 1576, le maire et les échevins de Beaune prirent une délibération qui ordonnait que tous les vins seraient dégustés et marqués et les tonneaux jaugés. Il en était de même à Dijon, où nul vin ne pouvait être mis en vente sans avoir été goûté et marqué. En 1666 le gourmet percevait, à Dijon, deux sols par muid qu'il goûtait et jugeait.

« Le courtier devait conduire le marchand étranger fidèlement et sans » acception de personne dans les caves. Il ne devait souffrir qu'on vendît » aucun vin qui ne fût pas de bonne qualité. »

(Règlement de 1672.)

Actuellement la profession de gourmet n'existe plus en Bourgogne, car le négociant en Vins et le propriétaire de vignobles sont eux-mêmes des dégustateurs très expérimentés.



CHAPITRE V

TABLEAU COMPARATIF DES FRAIS OCCASIONNÉS PAR LA CULTURE DE LA VIGNE A DIFFÉRENTES ÉPOQUES

Il nous paraît intéressant et instructif, tout à la fois, de placer sous les yeux du lecteur un tableau comparatif des frais occasionnés par la culture de la vigne, à des époques nettement caractérisées.

Dans les Archives de Dijon, nous trouvons le compte de culture payé en 1431, aux vigneron chargés de cultiver trois journaux (1 hectare) de vignes appartenant à la Maladière de Dijon :

	Fraies	Gros	Engrognes
Pour dépaisseler, néant (elles l'étaient).....	»	»	»
10 hommes qui les taillèrent, à partir du 26 mars, à 2 gros	»	20	» 9
1 qui acheva la taille.....	»	2	»
3 femmes qui ont cueilli le sarment, à 3 blancs chaque.....	»	»	9 »
400 de rortes (liens) pour les lier.....	»	»	2 »
24 hommes qui, le 9 avril, fessourèrent (donnèrent le premier coup) à 14 engrognes.....	»	18	» 8 »
Journée du commis pour les garder.....	»	2	»
9 hommes, qui, les 7 et 8 mai, ont lié les vignes, 5 à 5 blancs, 4 à 6 blancs.....	»	12	» 1 »
200 de paiseaux, à 13 gros le cent.....	»	26	» »
Lieurs pour lier.....	»	21/2	»
7 hommes, qui, les 2 et 3 juin, les ont esboichées (évasivées) et acco- lées, à 6 blancs chacun.....	»	101/2	»
Pour jonx.....	»	»	3 »
Pour 28 hommes qui, la veille et le lendemain de la Maladière, ref- luyrent (donnèrent le dernier coup), à 16 engrognes.....	3 »	1	» 4 »
Journée pour les redresser.....	»	1	» »
8 venoingeurs, à 7 engrognes.....	»	4	» 8 »
2 porteurs.....	»	2	» »
1 charrette.....	»	31/2	»
Surveillant.....	»	1 »	»
2 miches de pain pour les venoingeurs.....	»	1	» »
1 pinte de vin.....	»	»	1 »
Dépens du charretier et du surveillant.....	»	1	» »
Vigniers pour la garde.....	»	»	2 »
Achat d'un poinçon (tonneau) neuf.....	»	»	10 »
Ouvriers et dépens de la façon du vin.....	»	2	» »
Cuve et treul (cuvage et pressurage).....	»	4 »	»
TOTAL.....	13	» 111/2	»

(Archives de Dijon)

Heureux temps où, pour treize francs cinquante, on pouvait cultiver un hectare de vigne !

Il est vrai que la valeur de l'argent était alors beaucoup plus considérable qu'aujourd'hui.

Plus nous avançons dans l'époque contemporaine, plus les frais de culture augmentent progressivement, nous arrivons ainsi jusqu'aux dernières années qui ont précédé la guerre.

O — — — O — — — O

Deuxième Tableau

Extrait des comptes de dépenses d'un propriétaire de Morey, pour la culture de son domaine.

ANNÉE 1913

	Francs
Payé 55 tonneaux à 22 francs l'un	1.210 *
Défonçage et porter des terres	119 30
Quartier au 11 février (paie des vigneron).	901 15
Payé soufre et sulfate de cuivre	450 »
Payé 1.697 provins à 7 fr. le cent	118 80
Arrachage de la pépinière, jalonage, plantation	77 75
Quartier au 11 mai	901 15
1 ^{er} Sulfatage et transport	89 85
2 ^e Sulfatage et transport	130 30
1 ^{er} Soufrage	31 50
3 ^e Sulfatage et 2 ^e soufrage (ensemble)	180 15
4 ^e Sulfatage et 3 ^e soufrage »	215 25
4 ^e Soufrage	29 50
Payé 175 javelles de pisseaux à 2 fr. 20	385 *
Quartier du 11 août	901 15
7 Journées de vendange	350 *
Façon des vins	50 »
Nourriture des vigneron (vendange et vins)	150 »
Quartier au 11 novembre	901 15
Coup d'hiver	444 60
Impôts	573 15
TOTAL	8.209 75

Ces dépenses ont été faites pour un domaine de dix hectares, ce qui porte l'hectare à 820 francs.

On ne connaissait pas encore la vie chère, et, avant la guerre, un hectare

de vignes coûtait à cultiver près de six fois moins qu'aujourd'hui. On pourra d'ailleurs s'en rendre compte par le tableau suivant.

Troisième Tableau

Nous relevons dans le *Bulletin du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise* le travail suivant, concernant les frais d'exploitation de la vigne, en Côte-d'Or, pour l'année 1919, et dont l'auteur est M. Jovignot, de Fixin. Ce travail intéressant pour nous, le sera encore davantage pour nos arrière-petits-neveux, curieux de savoir ce qu'une exploitation viticole coûtait à leurs devanciers. M. Jovignot prend pour base, dans le tableau ci-après, l'ouvree de 4 ares 28.

ANNÉE 1919

		Francs
Valeur locative de la vigne.....	8 75	
Logement du matériel vinaire.....	3 50	12 25
Amortissement de la plantation.....		16 25
Impôts fonciers et autres.....		1 50
Assurance incendie de l'immeuble de l'exploitation.....		0 80
Culture à la charrue, 4 coups à 2 fr. l'un et piochage entre ceps, 3 coups à 4 fr. l'un.....	20 »	
Coups de la main : échalas, arrachage, aiguisage, plantation.....	9 »	
Taille.....	4 »	
Ebourgeonnage.....	4 »	
Accolage.....	6 »	
Rognage et relevage.....	4 »	47 »
Trois sulfatages et trois soufrages.....		30 85
Fumure, épandage et transport.....	23 70	
Entretien en échalas et fil de fer.....	7 »	
Entretien du matériel vinaire et autre.....	10 »	40 70
Frais de vendange et transport.....	25 »	
Façons de vins et soins.....	6 »	31 »
Paille de glui et transports divers.....		7 »
TOTAL.....		187 35

Le même auteur avait déjà donné les prix de revient à l'hectare :

Pour l'année 1916 : 2.164 fr. 80

— 1917 : 2.681 50

— 1918 : 3.475 45

Les chiffres donnés plus haut portent le prix de revient à l'hectare pour l'année 1919 : 4.496 fr. 40.

En 1920 et 1921, aucun fléchissement dans les frais culturaux, le prix de revient reste le même qu'en 1919.

IMPOTS SUR LES VINS

L'histoire des impôts qui, aux diverses époques, ont été établis sur nos vins nous fournirait le sujet d'intéressantes et tragiques narrations. Nous y trouverions l'origine de la plupart des troubles qui, depuis près de vingt siècles, ont agité nos populations, et nous verrions à chaque siècle les mêmes causes ramener les mêmes désastres. Mais un tel sujet, étudié à un point de vue aussi élevé, conduirait à une histoire presque complète de la Bourgogne: nous nous contenterons donc d'indiquer en quelques mots les principaux traits de cette histoire.

Avant la conquête des Gaules par les Romains, il ne paraît pas qu'un système d'impôts spéciaux ait été établi sur la vigne et le vin. Mais à peine furent-ils maîtres de la Narbonnaise que leurs proconsuls taxèrent particulièrement le vin, et nous trouvons établis à Toulouse et dans toute la province gauloise, le droit d'entrée et le droit de circulation près d'un demi-siècle avant notre ère. A cette époque ce droit était variable selon la volonté des proconsuls et selon les villes. Cicéron nous dit qu'il était de cinq deniers par amphore pour la ville de Toulouse. Dès ce moment et à peine établi, cet impôt souleva l'esprit public, et, dans sa défense pour Fonteius, Cicéron nous montre les Gaulois qui étaient venus à Rome pour accuser l'ex-proconsul, lui reprocher avec audace et colère les impôts de cette nature qu'il avait prélevés.

Depuis lors, ce n'est que par exception et pendant des périodes très limitées que ces différents droits n'ont pas été prélevés, soit au profit du duc ou des seigneurs, soit au profit du pouvoir municipal.

La forme de cet impôt varie à peine; et, chose étrange, quoique ce soit par sa forme presque seule que cet impôt devint odieux aux populations, cette forme ne fut jamais modifiée dans aucun de ses modes essentiels.

Droit d'entrée dans les villes ou les provinces, droit de circulation, droit de débit, telles sont les trois formes fondamentales sous lesquelles nous le retrouvons à toutes les époques: comme conséquences, une armée d'employés pour en opérer la perception et empêcher la fraude, le droit de violer le domicile de chacun accordé aux hommes chargés de cette perception, la confiscation des vins saisis pour fraude, etc., etc.

On comprend combien de tout temps cet impôt dut être repoussé par les habitants des villes surtout, et l'on est peu étonné de voir toutes les augmen-

tations qui y sont relatives n'être jamais établies que pour une époque restreinte et en vue de besoins immédiats, avec la promesse formelle du pouvoir de les abolir au bout du temps indiqué.

La nécessité force presque toujours à des prolongations sans cesse renouvelées et l'histoire de cet impôt nous donne le spectacle étrange d'une concession toujours arrachée aux citoyens, d'un brandon de discorde continuellement jeté entre le pouvoir et le peuple, dont l'un et l'autre désirent la suppression, et qui pourtant se perpétue sans modification pendant tous les siècles. C'est toujours le lendemain qui doit être le dernier jour de cet impôt odieux.

En l'an 1203, on trouve dans la charte accordée par Eudes III, duc de Bourgogne, aux hommes de Beaune, pour l'établissement d'une commune, que le Duc se réserve, pendant son séjour à Beaune, un droit qui sera prélevé pendant quinze jours sur le vin, et les amendes qui résulteront de l'infraction au ban de vendanges.

En 1372, promesse est faite par l'abbé de Maizières de ne pas débiter les cent queues de vin qu'il a fait entrer dans la ville de Beaune avec licence du maire, pour le service de sa maison.

En 1384, promesse du même de ne point faire entrer de vin sans autorisation.

En 1466, le duc Philippe accorde des lettres-patentes par lesquelles il partage entre la ville et son châtelain les vins saisis sur ceux qui les faisaient entrer sans la licence du maire; ce qui nous montre qu'à cette époque, le droit d'entrée et la confiscation des vins entrés en fraude étaient régulièrement établis.

En 1482, le roi permet à la ville de Beaune de percevoir pendant six ans un droit de 6 gros sur chaque queue de vin qui entrera dans son enceinte et ses faubourgs, de 3 gros par muid pour les habitants et de 8 gros par queue pour les étrangers.

En 1600, le 19 août, le roi Henri IV donne à la même ville une nouvelle autorisation de percevoir un droit d'entrée de 10 sols par queue.

En 1630, Louis XIII permet de percevoir pendant six ans 13 sols 4 deniers sur chaque queue de vin; et, la même année, le Conseil d'Etat enjoint de percevoir le huitième du vin vendu par les cabaretiers.

En 1638, la perception de ce droit fut prolongée pour six années.

En 1643, nouvelle prolongation de neuf années.

En 1658, autre prolongation de neuf années.

Il paraît qu'à cette époque le raisin payait aussi un droit d'entrée: car on trouve dans les Archives de Beaune un procès-verbal du 24 septembre 1661 relatif à l'amodiation, pour 80 livres, de l'entrée des raisins dans la ville.

De nouvelles lettres-patentes prolongèrent sans doute encore cette perception, car on trouve dans les mêmes archives un arrêt de 1738 qui accorde une prolongation de dix-sept années.

En 1777, nouvel arrêt du Conseil qui accorde la perception d'un droit sur les vins, eaux-de-vie, etc.

Et en 1785, nouvelle prolongation pour neuf années.

Avec l'établissement de ces droits d'entrée, de vendange et de circulation, et de la difficulté de leur perception, naquit un système de fraude auquel chacun eut recours pour s'y soustraire: et les archives de la Ville de Beaune renferment quelques pièces curieuses, datant des ^{xiii}^e et ^{xiv}^e siècles, qui prouvent qu'aucune classe de la société ne se faisait alors scrupule de *faire la fraude*, selon l'expression populaire.

Ainsi, depuis la Gaule romaine jusqu'à nous, les différents impôts établis sur les vins furent l'objet de l'exécration populaire. Supprimés un jour, ils reparaissaient le lendemain. Tantôt perçus avec intelligence et modération, ils sont supportés avec résignation; tantôt exigés avec les formes vexatoires qui, dans presque tous les temps les ont accompagnés, ils soulèvent contre eux les propriétaires et les vignerons.

De nos jours, les impôts sur les vins représentent une jolie source de revenus pour l'État.

Pour en donner un aperçu, on peut dire qu'actuellement les impôts qui sont prélevés sur une pièce de vin représentent à eux seuls le prix d'une pièce de vin ordinaire avant la guerre!

De plus nos grands vins sont soumis à une taxe de 15 %₀, dite de *luxe*, qui paralyse la vente et qu'il serait temps de voir disparaître!



COMMERCE DES VINS

Les pages qui précèdent ont montré de quelles entraves était chargé le commerce des vins. Ces embarras n'en sont pourtant qu'une faible partie. Aux privilèges des gourmets, des courtiers, des tonneliers, il faudrait encore ajouter les privilèges des marchands de vin en gros, les privilèges des marchands de vin en détail, les privilèges des habitants récoltants, les privilèges des vigneron, les privilèges des *privilegiés*, les privilèges des villes, les impôts, etc... Au milieu de ce dédale de règlements, souvent contradictoires, de cette lutte entre les corporations qui devaient se prêter un mutuel appui, on se perd à retrouver les droits de chacun, et on se demande comment, dans les siècles derniers, le commerce de nos vins était possible.

L'habitant de Beaune ou de Nuits ne pouvait venir mettre en vente des vins sur le marché de Dijon qu'à des époques déterminées. Souvent l'habitant de la ville voisine ne pouvait même venir acheter sur le marché.

Les vins amenés sur le marché et non vendus devaient être immédiatement emportés hors de la ville ou déposés à la halle au vin, où on leur faisait payer un droit souvent considérable et le marchand forain ne pouvait vendre son vin qu'au marché. Pour Dijon, il pouvait y apporter du vin blanc toute l'année, mais les vins claires seulement du 15 février au 15 octobre, etc.

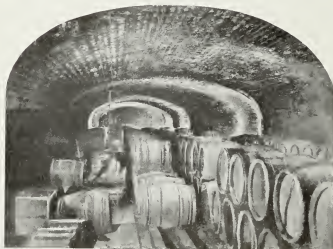
Il fallut, en 1620, une ordonnance du roi, séant en son conseil, pour annuler certaines défenses absolues des villes et ordonner que le commerce du vin sera et demeurera libre entre les villes de Dijon, Nuits, Beaune et autres du duché, sans lever néanmoins la défense faite à ceux de la ville de Beaune de venir vendre à Dijon des vins claires du 15 octobre au 15 février.

Ajoutons à toutes les difficultés que nous venons d'indiquer celles qui naissent encore des embarras apportés à l'exercice de la profession de marchand de vin en gros, difficultés qui sont loin d'être de peu d'importance comme on pourra en juger par l'extrait suivant des Statuts de cette corporation, qui ne fut réellement constituée qu'à la fin du *xvii^e* et au commencement du *xviii^e* siècle, et qui paraît n'avoir été qu'un démembrement de celle des tonneliers :

« Il ne sera reçu aucun des aspirants audit état et traficq, qu'il n'ait été informé par devant MM. les vicomte mayeur et échevins de la ville des âge, naissance, mœurs et religion desdits aspirants, de même que de leur capacité, suffisance et expérience audit état et traficq en présence des gardes jurés et des anciens dudit corps et communauté; que si lesdits aspirants seroient diffamés de quelque vice dont ils pourroient encourir quelque notte d'infamie, et s'ils ne professoient ouvertement la religion catholique, apostolique et romaine, seront lesdits gardes jurés et anciens dudit corps tenus d'en avertir M. le Procureur Syndicq de cette ville pour les faire rejeter dudit état. »

L'aspirant devait en outre payer 26 livres pour enregistrement du brevet d'apprentissage, 120 livres pour droit de réception et 3 livres aux gardes jurés.

Actuellement, le commerce des vins est soumis au contrôle de l'Administration des Contributions Indirectes et le Négociant, pour exercer son commerce, doit fournir une caution et obtenir une licence.



PRIX DES VINS DE BOURGOGNE A DIFFÉRENTES ÉPOQUES

de l'année 1367 à l'année 1919

Le lecteur pourra se rendre compte d'après le tableau qui suit, que l'écart entre les prix pratiqués au *xiv^e* siècle et ceux qui sont en cours à notre époque, est considérable.

Toutefois, il est nécessaire de faire une juste appréciation de la valeur des monnaies aux différentes époques que nous allons passer en revue et de savoir qu'aux *xiv^e* et *xv^e* siècles, les vigneronn recevaient 3 ou 4 sous pour une journée de travail, que l'on avait un boisseau de blé pour le même prix et que le *muil* ou tonneau d'excellent vin se vendait 20 sous.

Il est bon de rappeler aussi que la valeur de l'argent en 1728 était de cinq fois et en 1781 d'au-moins quatre fois supérieure à celle qu'il avait à la fin du siècle dernier. Je laisse au lecteur le soin d'établir un rapprochement avec les temps actuels.

En 1367 et 1368, la queue de vin de Vougeot fut vendue 7 livres (Extrait des Comptes de l'Abbaye de Cîteaux).

En 1350 et 1354, la valeur du muil de vin de Beaune fut fixée à 20 sols dijonnais, et le muil de vin de Volnay et Pommard à 15 sols dijonnais (Archives de Beaune).

Dans les *xv^e* et *xvi^e* siècles et suivants, les villes de Dijon, Nuits et Beaune faisaient chaque année cadeau d'une quantité plus ou moins considérable de bons vins du pays soit aux ducs, soit aux gouverneurs, soit à des rois ou princes étrangers. Dans les comptes relatifs à ces achats et conservés aux Archives de ces différentes villes, on trouve que la queue de vin ou 2 pièces (456 litres) des meilleurs crus est payée :

1412	13 Francs	1680	30 livres
1431	10 —	1686	33 —
1445	16 —	1690	66 —
1450	28 —	1693	113 —
1461	18 —	1696	130 —
1470	8 —	1700	105 —
1479	20 —	1704	125 —
1489	24 —	1710	280 —
1497	48 —	1714	190 —
1510	7 —	1718	120 —
1520	8 —	1722	170 —

1550	21 francs	1726	290 livres
1560	7 livres	1731	135 —
1571	36 —	1736	320 —
1590	19 ecus	1740	50 —
1594	10 —	1741	290 —
1622	54 livres	1748	320 —
1628	75 —	1753	230 —
1639	54 —	1757	300 —
1642	60 —	1760	310 —
1650	70 —	1769	300 —
1654	75 —	1770	400 —
1659	84 —	1774	300 —
1663	60 —	1777	350 —
1665	36 —	1783	280 —
1668	75 —	1785	95 —
1672	30 —	1788	320 —
1675	57 —	1789	150 —

QUELQUES PRIX ATTEINTS PAR CERTAINES CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

prix de la quene)

1794	700 francs	1832	745 francs
1802	450 —	1846	680 —
1811	700 —	1906	4.000 —
1814	600 —	1911	7.400 —
1819	700 —	1912	3.400 —
1825	650 —	1919	14.000 —

Nous terminons cette statistique par le prix respectable atteint à la dernière vente des Hospices de Beaune par la cuvée "*Chancelier Nicolas Rollin*".

On a pu trouver que ce prix était excessif ! Ce n'est certainement pas l'avis des vignerons qui cultivent à moitié les vignes de l'Hôtel-Dieu !

Pour mettre les choses au point, il faut, tout en reconnaissant le prestige acquis par les vins des Hospices, tenir compte de ce que les prix qui sont tenus le jour de leur vente n'établissent qu'une base très relative pour le cours des autres vins de Bourgogne ; et les plus grands vins de la Côte, tels que le Chambertin, le Clos de Vougeot, etc., atteignent en général des prix inférieurs à ceux des Hospices de Beaune.

En ce qui concerne d'une façon générale le prix de nos vins, on ne peut pas déterminer d'une manière absolue leur mérite relatif par le prix qu'ils atteignent : ce serait une appréciation essentiellement erronée ! La qualité est sans doute un des éléments puissants pour en élever la valeur ; mais cette considération est modifiée quelquefois par le mal-jugé de la qualité présumée, et toujours par le plus ou moins d'abondance de la marchandise, par les besoins prévus ou supposés de la consommation, par les circonstances d'ordre général favorisant ou retardant leur rapide écoulement.



SCÈNES

de

VENDANGES



Les amateurs de bourgogne ont pu s'étonner à bon droit, en voyant nos vins atteindre, ces dernières années, des prix relativement élevés. En voici quelques raisons :

Jadis, nos vignes croissaient sans qu'on y prit garde, en quelque sorte, et, avant que le phylloxéra et autres malfaisances n'eussent fait leur apparition dans notre vignoble, la culture de la vigne n'exigeait pas tous les soins qu'elle réclame de nos jours.

Autrefois, le vigneron n'entrait dans sa vigne que pour le *bouaichage* (binage) et les travaux essentiels que nous avons vus plus haut. A cette heureuse époque on ne connaissait pas la sulfuration, le soufrage, le sulfatage et tous les soins innombrables et continus qu'il faut donner à la vigne pour qu'elle se montre généreuse à l'époque de la « *Parée septembre* ».

Si l'on ajoute à l'accroissement du nombre des travaux viticoles le manque de main-d'œuvre, résultat de l'attraction funeste de la grande ville sur la jeunesse de nos villages, et l'augmentation considérable des frais de culture, on se rendra compte combien l'entretien d'un vignoble est, de nos jours, plus pénible et plus dispendieux qu'il y a seulement dix ans.

Les statistiques relatives à l'accroissement des frais culturaux que nécessite la vigne ont démontré plus haut qu'un hectare coûte actuellement cinq fois plus que dans les années qui ont précédé 1914.

Et il faut encore tenir compte d'une considération qui a son importance ; c'est qu'avant la guerre, nous étions vraiment trop généreux : nos grands vins n'étaient pas cotés à leur véritable valeur et leurs producteurs avaient souvent grand-peine à joindre les deux bouts !

On pourrait aborder ici le problème de l'accroissement du prix de nos vins en raison directe de l'augmentation du prix de la vie ! Je laisse à d'autres, plus compétents, le soin de le traiter !

Mais s'il m'est permis de faire un vœu qui est certainement celui de tous les viticulteurs bourguignons, je souhaite que nos grands vins puissent être appréciés comme il convient, mais que, cependant, ils atteignent un prix suffisamment rémunérateur pour le vigneron qui, comme nous allons le voir plus loin, est un des travailleurs que la terre souvent ingrate ne récompense pas toujours comme il le mérite !



Quelques proverbes Bourguignons relatifs à la vigne

De Saint-Paul le temps kia et bia
Annonce pu de vin que d'ia.

Taille le jô de lai Saint-Aubin
Po aivoi de gros rasins.

Cotte taille, bonne vignée.

Quand le térétre a bé en grains
Tu peux compter d'avo bé des rasins.

Si ai pieu po lai Trénité
Lé bé de la tare diminuent du tié.

Quand ai pieu le jô de lai Saint-Marc
Dans lai rasins en se met lai var.

Si ai pieu le jô de Sainte-Pétronille
Po sur le rasin déguenille.

Quand le rasin ai passé fleur ai lai Saint-Thibaut,
Ai n'ie nj bé ni mau.

Le troizième jô des Rogations,
En ailant ou en venant de lai procession
Si en est aim'cheu aireuzai,
Po venonger on serai trempai.

Si le lis ai fleuré po lai Saint-Jean
J'airon venongé po lai Saint-Céran,
S'il ai fleuré po lai Fête-Dieu,
J'airon venongé po lai Saint-Mathieu.

Si le térétre dégrène,
Le rasin dégrène.

Si ai tonne en mars
Le vaigneron se lasse.

Lai bize neurrit lai Bourgogne,
Le vent du Morvan l'êfeme.

Po lai Saint-Didier
Ai fait bon tessourer.

Si ai pieu po lai Saint-Médard
Lai venoinge diminue d'un quart.

Si les pieux des 15 et 24 août continue,
D'autant la venoinge diminue.

De Saint Paul le temps clair et beau
Annonce plus de vin que d'eau.

Taille le jour de la Saint-Aubin
Pour avoir de gros raisins.

Courte taille, bonne vinée.

Quand le lierre est bien en grains
Tu peux compter avoir bien des raisins.

S'il pleut le joi de la Trinité,
Les biens de la terre diminuent du tiers.

Quand il pleut le jour de la Saint-Marc
Dans les raisins se mettent les vers.

S'il pleut le jour de la Sainte-Pétronille,
Certainement le raisin perd ses grumes.

Quand le raisin a passé fleur à la Saint-Thibaut,
Il n'y a ni bien ni mal.

Le troisième jour des Rogations,
En allant ou en revenant de la procession,
Si on est un peu mouillé,
Pour la vendange on sera trempé.

Si le lis est en fleur pour la Saint-Jean
Nous aurons vendangé pour la Saint-Céran,
S'il est fleuri pour la Fête-Dieu
Nous aurons vendangé pour la Saint-Mathieu.

Si le lierre perd ses grans,
Les raisins couleront.

S'il tonne en mars,
Le vigneron se lasse.

La bise nourrit la Bourgogne,
Le vent du Morvan l'affame.

Pour la Saint-Didier,
Il fait bon piocher.

S'il pleut pour la Saint-Médard,
La vendange diminue d'un quart.

Si les pluies des 15 et 24 août continuent,
D'autant la vendange diminue.

Ote de tes ceups les deuxièmes poussées
Po ne pas voir bétot tes greppes déguenillées

Dan tai vaigne veux-tu treuvai du maillou vin ?
Des feuilles treup épaisses dégaige tes rasins.

Si lai pomme passe lai poire
Camarade, ai faut boire.
Si lai poire passe lai pomme,
Gade ton vin, bonhomme.

Le vaigneron me taille,
Le vaigneron me lie,
Le vaigneron me baille
En mars tôte ma vie.

Lai pieue de feuvreuille
Vò du feumeuille.

Si tu taille en feuvreuille,
Tu mais le rasin dans ton peneille

Quand en tonne en aivri,
Le vaigneron doit se réjouï.

Vaigne graoulée,
Vaigne founnée.

N'èceule pas tai vaigne po lai reuzée,
Elle serò genaizée
Et si bé endeumaigée
Que l'ainée d'airpée
Elle devro aitre airechée.

Piante tai vaigne dans le coteau,
Seume ton bié entre tarau,
Po sur tu ne t'en trouverai pas mau.

Si janvier à noyé et mouillé,
Tu peux conté
Que guere de vin en ne séré.

Vin var, riche Bourgogne.

Aiveu bon vin, bon pangne et bonne clâ,
En peu envi lai maidecine ai cetera.

Ote de tes ceups les secondes pousses
Si tu ne veux pas voir les grappes épuisées.

Dans ta vigne veux-tu faire du meilleur vin ?
Des feuilles trop nombreuses dégage les raisins.

S'il y a plus de pommes que de poires
Camarade, il faut boire.
S'il y a plus de poires que de pommes,
Garde ton vin, bonhomme.

Le vigneron me taille,
Le vigneron me lie
Le vigneron me donne
En mars toute ma vie.

La pluie de février,
Vaut du fumier.

Si tu tailles en février,
Tu mets le raisin dans ton panier.

Quand il tonne en avril,
Le vigneron doit se réjouir.

Vigne grêlée,
Vigne fumée.

N'attache pas ta vigne par la rosée,
Elle serait affaiblie
Et si bien endommagée,
Que l'année d'après
Elle devrait être arrachée.

Plante ta vigne sur le coteau
Sème ton blé entre fossés,
Certainement tu ne t'en trouveras pas mal.

Si janvier est noyé et mouillé,
Tu peux compter
Qu'il y aura peu de vin.

Vin vert, riche Bourgogne.

Avec bon pain, bon vin et bonne nourriture,
On peut envoyer la médecine se promener.



Considérations sur les Chapitres qui précèdent et sur ceux qui vont suivre

Les premiers chapitres de cet ouvrage n'ont d'autre but que celui de faire revivre la vieille histoire de notre vin de Bourgogne et les vieilles coutumes qui s'y rattachent. Le lecteur pourra se rendre compte que, depuis les temps les plus reculés, tout ce qui a rapport au vin et au vignoble de la Côte-d'Or fut, de la part de nos ancêtres, l'objet des soins les plus minutieux. Certains passages, un peu arides, sans doute, n'auront d'intérêt que pour les descendants de ceux qui, les premiers, firent la réputation du vin qu'ils récoltaient sur nos coteaux. J'aurais voulu même donner plus d'ampleur à tout ce qui précède, mais je me suis souvenu que les meilleures descriptions sont les plus courtes ; d'ailleurs les limites de cet ouvrage ne m'auraient pas permis une étude plus approfondie de la question.

J'aime à penser que ceux des lecteurs qui sont étrangers à la Côte-d'Or ne seront pas trop déçus par la sécheresse inévitable de cette première partie qui a trait à l'*Historique du Vin de Bourgogne* ; j'ai voulu leur prouver que nos vins sont de vieille race, qu'ils ont leur noblesse, et, comme on le verra encore plus loin, que leur renommée est aussi ancienne qu'eux-mêmes.

Les chapitres qui vont suivre sont consacrés aux procédés modernes de culture et de vinification : c'est la suite logique des chapitres précédents.

J'ai réservé plus loin la deuxième partie de cet ouvrage à la description des communes de la côte et de leurs climats renommés avec la désignation des noms de leurs propriétaires.

Les tout derniers chapitres intéresseront plus spécialement les gourmets et les amateurs soucieux d'une cave bien ordonnée. Je sais qu'en pareille matière, il y a mieux que des discours, et l'éloquence persuasive de ces crus mêmes qui vont défiler sous les yeux du lecteur, le convaincront encore davantage de l'excellence de nos bons vins.

Une cause telle que celle du vin de Bourgogne ne se plaide pas ! et encore lui faudrait-il un avocat plus autorisé que l'auteur de cet ouvrage. Que le lecteur, en lui réservant son indulgence, soit bien assuré que cette Histoire a été écrite par un bourguignon convaincu de la grandeur de la cause qu'il soutient et qui a voulu faire partager au grand public son amour pour la Bourgogne et pour ses produits inimitables qui ont contribué, pour une large part, à la réputation de la France dans le monde entier.

Que la charmante conférencière américaine qui s'est avisée dernièrement de venir en France nous entretenir du vin et de ses soi-disants méfaits!!! (sans beaucoup de succès d'ailleurs) ne soit pas choquée de cette profession de foi !

Laissons donc aux esprits chagrins le loisir de boire de l'eau, et si le régime « sec » plaît à nos amis d'Amérique???, que du moins la France, le pays du bon vin et de la clarté, reste fidèle au divin breuvage qu'elle produit ! “ Le Coq Gaulois est un coq qui boit du vin ! ”

Je prierais les buveurs d'eau et les détracteurs de l'une de nos gloires nationales, de bien vouloir parcourir, un peu plus loin, le chapitre relatif à la valeur alimentaire et hygiénique du vin de Bourgogne; je n'ai certes pas l'intention d'en faire des prosélytes, mais du moins, ils pourront se documenter et voir que le bon vin, loin de nuire à l'organisme est, au contraire, un de ses plus précieux auxiliaires.

Le bon vin, c'est « la joie, c'est le sang, frère de celui qui coule dans nos veines; c'est la force, pour les humains bien portants; c'est la vie, pour les affaiblis; c'est la résurrection, pour les mourants; c'est enfin le plus splendide des chefs-d'œuvre que l'homme ait su tirer des chefs-d'œuvre de la nature » (1).

Jadis, le *Grand Dictionnaire des Sciences Médicales* recommandait très fort le bon vin de Bourgogne qui « ranime le cerveau, réjouit le cœur et remonte la machine ».

De nos jours, le docteur J. Bengeat dont on ne peut contester l'autorité en matière d'hygiène, de médecine pratique et de vulgarisation scientifique, a dit en parlant du vin de France : « Qui pourrait dire jusqu'à quel point la bonne humeur, la verve, la gaieté, la franchise, la vivacité que nous apportons si naturellement dans tous les actes de la vie, ne se sont point développés chez nos ancêtres, à la faveur de l'excitation cérébrale régulièrement produite par l'usage continu des bons vins de notre pays ? Autant que celle du soleil et du

(1) *Cuisine et Chasse de Bourgogne et d'ailleurs.*

milieu, leur bienfaisante action sur le génie national paraît incontestable. Sevrés de la vermeille liqueur, si longtemps savourée et chantée par leurs pères, dans un avenir plus ou moins éloigné, nos descendants, sans être devenus plus sages, auraient probablement acquis, au physique, la corpulence, la bouffissure, l'embonpoint de mauvaise nature; au moral l'indifférence, l'engourdissement, la torpeur qu'ont certainement données aux blêmes populations du Nord, les brouillards et la bière ».

Délaissons donc le régime du thé, du lait ou des eaux minérales, lorsque nous n'en avons pas un pressant besoin. Revenons à nos vieilles traditions et continuons à boire et à faire apprécier nos bons vins de France. (1)



Jeunes vendangeuses bourguignonnes

(1) *Cuisine et Chasse de Bourgogne et d'ailleurs.*

ÉPOQUE ACTUELLE

CHAPITRE VI

LE PHYLLOXERA

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN BOURGOGNE LES CÉPAGES QUI Y SONT CULTIVÉS

L'apparition de ce minuscule insecte que l'on nomme phylloxéra a mis les viticulteurs bourguignons à la plus rude épreuve qu'ils aient jamais eu à supporter. Après avoir lutté énergiquement, ils ont dû finalement replanter les vignobles dévastés, et, pour vivre avec l'ennemi, modifier profondément leurs méthodes culturales.

Cette destruction progressive et rapide d'une culture aussi étendue et aussi ancienne que la vigne, sa régénération non moins rapide nous montrent que, si la viticulture est de toutes les cultures celle qui a le plus d'aléas, c'est aussi celle qui possède les travailleurs les plus infatigables et les plus résolus.

Le vigneron, sans autre ressource que son travail, refaisant son vignoble pied à pied derrière le phylloxéra, a donné un bel exemple d'activité; il s'est montré aussi ardent dans la reconstitution que l'insecte était tenace dans la destruc-



Le Phylloxéra (vu au microscope)

tion. Et ceux qui, dans un siècle seulement, savoureront les bons vins de nos côtes, ne se douteront pas des luttes que les viticulteurs ont dû soutenir et des misères qu'ils ont endurées. Aujourd'hui, cependant, en voyant les coteaux reverdis, les vigneron ont le droit d'être fiers de leur œuvre.

Le vignoble bourguignon s'est donc transformé à la suite de l'invasion du phylloxéra : la culture de la vigne y a subi des modifications plus importantes que partout ailleurs. Aux plantations en foule des anciennes vignes, ont succédé des plantations en lignes régulières ; les provins, pour le rajournissement des vieilles souches, ont fait place aux ceps greffés ; le mode de taille séculaire a été modifié.

La reconstitution des vignes, par le greffage des cépages français sur les cépages américains résistant au phylloxéra, est la seule méthode sûre pour conserver à la Côte-d'Or ses vins de qualité. C'est au Congrès viticole de Beaune, de 1869, que le greffage de la vigne française sur la vigne américaine fut proposé pour la première fois. L'introduction des cépages porte-greffes américains fut autorisée en Côte-d'Or en 1886, et aussitôt, la reconstitution du vignoble attaqué par le phylloxéra fut entreprise à l'aide des cépages greffés. Ce procédé de reconstitution avait déjà fait ses preuves dans le Midi et dans le Beaujolais. Plusieurs viticulteurs avaient planté quelques boutures de vignes américaines au centre des taches phylloxériques, pour remplacer les ceps détruits par le phylloxéra, et la vigueur de la végétation de ces nouveaux cépages avait établi leur confiance dans la reconstitution par les cépages greffés.

Pendant les années qui suivirent, les expériences de greffage se succédèrent, non sans soulever de nombreuses objections. La greffe, d'après certains viticulteurs, allait ruiner la viticulture bourguignonne, perdre les caractères et les qualités maîtresses des vins de la Côte-d'Or. Ceux qui raisonnaient ainsi refusaient même de tenter l'expérience et l'on vit en Côte-d'Or les propriétaires et les vigneron former deux camps : *les sulfuristes et les américanistes*.

Finalement les premiers vins de greffes obtenus dans les grands crus montrèrent que le greffage, au lieu d'être nuisible à la qualité des vins fins, conservait tous leurs caractères essentiels. On retrouve dans les vins produits par les vignes greffées les mêmes qualités que dans les anciens vins ; les caractères de finesse, de bouquet, tous les détails qui permettent de distinguer les crus d'une même année, les vins de divers cépages sont intacts dans les vins produits par les ceps greffés.

Enfin, pour résumer les bienfaits apportés par le greffage, M. Prosper Gervais disait, au Congrès de Viticulture de Paris, en 1900 : « Non seulement le greffage n'atteint pas les qualités des cépages indigènes, non seulement il ne les diminue pas, il les exalte plutôt. Le greffage produit sur la vigne ses effets habituels, constatés de longue date en horticulture, il améliore les fruits, il hâte leur maturité, il avance et accroît la fructification ».



Cuvée du Clos-de-Vougeot

Devant l'évidence, les réfractaires devinrent eux-mêmes partisans de la replantation faite sur ces nouvelles bases. La reconstitution de nos vignobles fut progressive : de 1888 à 1891, on a replanté environ 365 hectares ; à la fin de 1894, un millier d'hectares étaient reconstitués par les plants greffés ; en 1900, il y en avait plus de 10.000 hectares, et la statistique de 1904 permet d'évaluer à 25.000 hectares environ, l'étendue des vignes greffées, dans le département de la Côte-d'Or.

La Côte-d'Or cultive les mêmes cépages depuis plus de vingt siècles : Pinots et Gamays pour les vins rouges : pinot blanc, gamay blanc et aligoté

pour les vins blancs. Nous produisons avec ces deux cépages deux types de vins : vins fins issus des Pinots, les vins ordinaires ou de consommation courante provenant des gamays.

Le Pinot est le seul cépage qui, sous notre ciel, donne ces vins dont la réputation est universelle : il a été de tout temps le seul plant qui ait donné dans la Côte-d'Or des vins à bouquet, le seul qui ait mérité le surnom de *plant noble* que lui donnaient nos aïeux.

On reconnaît le Pinot aux marques suivantes : sarments grêles et allongés, d'une grosseur égale du commencement à la fin ; en hiver, écorce brune ou gris brun ; feuilles assez grandes et un peu rugueuses dessus, mais non cotonneuses en dessous ; lobées parfois, mais à découpures peu profondes ; grappe petite, à grains ronds et petits : tel est le pinot noir ou noirien.

Le pinot gris ou *beurot*, de la même famille, est tout-à-fait semblable au fameux plant de l'Hégyallia qui donne le vin de Tokay.

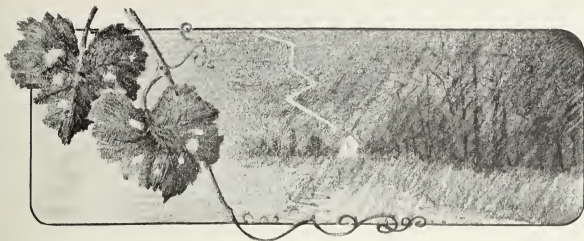
Le pinot blanc, *noirien blanc*, *Chardenay* ou *Chaudenai*, donne les vins renommés de Montrachet et de Meursault ; il a la grappe petite, allongée, les grains presque ronds, peu serrés, marqués de points bruns, bien dorés.

Le Gamay noir est répandu dans tous les vignobles de la Côte-d'Or sous ce nom de *Gamay* qui lui vient du petit village de Gamay, près de Saint-Aubin. Les sarments du gamay sont droits, de longueur moyenne et de diamètre très variable, souvent gros à l'empâtement, puis de faible diamètre à l'extrémité ; ils sont verts à l'état herbacé, avec quelques taches couleur lie de vin vers les nœuds ; l'aspect général est rouge violacé pendant l'hiver. Les feuilles adultes sont de dimension moyenne ou petite, à lobes peu accentués, presque toujours légèrement plus longues que larges. Les grappes nombreuses portent des grains ellipsoïdes, assez gros et plus ou moins serrés selon les sélections.

Le gamay est l'ennemi du pinot. Il convient à la plaine et donne un vin ordinaire de consommation courante. Il doit être banni des coteaux et des vignes fines dont il altère la pureté et la délicatesse des produits.

Les *Passe-tous-Grains*, obtenus par un mélange de raisins de pinots et de gamays de choix sont des vins à bouquet léger mais qui méritent déjà l'honneur de la bouteille.





CHAPITRE VII

PARASITES ET MALADIES DE LA VIGNE

De toutes les plantes cultivées, il n'en est pas qui soient attaquées par autant de parasites, qui puissent être atteintes par autant de maladies que la vigne. On compte en Europe plus de cent espèces d'insectes qui demandent le vivre et le couvert à cette plante, et le nombre des parasites végétaux est aussi très élevé. Heureusement que beaucoup de ces ennemis sont à peu près inoffensifs et quelques-uns seulement, par leur puissance de reproduction, sont capables de devenir de véritables fléaux.

Enfin, tous ne sont pas rassemblés dans le même pays : beaucoup d'espèces ont, pour ainsi dire, leur cantonnement, d'où elles ne sortent guère. En nous bornant à la Côte-d'Or, nous ne signalerons que les principaux ennemis en les divisant en parasites animaux et parasites végétaux.

Parmi les parasites animaux, on rencontre surtout des insectes : le plus dangereux d'entre eux est le *Phylloxéra*, d'origine américaine, mais quelques autres : l'*Ecrivain*, la *Pyrale*, la *Cochylis*, l'*Allise*, ont de tous temps causé de grandes pertes dans les vignobles bourguignons.

Les parasites végétaux sont le plus souvent des cryptogames microscopiques; les plus redoutables sont d'introduction récente dans le vignoble français, par exemple l'*Oïdium*, le *Mildew* (Mildion), le *Black-Rot*, venus d'Amérique; d'autres maladies, parfois très dangereuses, semblent avoir toujours existé dans le vignoble de la Côte-d'Or, telles sont la pourriture des raisins, le *Pourridié*.

On a heureusement, dès leur apparition, combattu énergiquement ces parasites dont l'action est si néfaste, et remédié avec succès aux dégâts qu'ils causaient dans le vignoble.

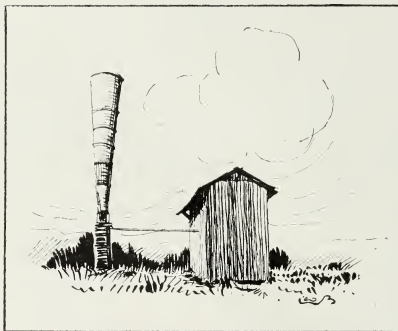
On lutte contre le phylloxéra par l'emploi des insecticides, notamment à l'aide du sulfure de carbone; contre l'oïdium par l'emploi du soufre en poudre et contre le mildiou au moyen de pulvérisations de sulfate de cuivre.

Il nous reste encore à parler de la gelée et de la grêle, deux fléaux de la vigne.

Le vignoble bourguignon, grâce à sa situation, est peu sujet aux gelées de printemps: c'est pour cette raison que les abris contre la gelée et les nuages artificiels sont peu employés dans nos régions.

La grêle, par contre, peut causer dans le vignoble des dégâts d'importance

considérable. Elle détruit souvent la totalité de la récolte de quelques climats. Rarement, néanmoins, les désastres qu'elle cause sont assez généraux pour avoir une importance sur l'ensemble de la production. Cela tient à ce que les orages qui nous l'apportent suivent une direction tout à fait transversale à la zone qui produit nos bons vins, ou au moins une direction qui se rap-



Canon grêlifuge

proche beaucoup de celle-là. Dans les lieux frappés par le fléau, la grêle a une influence pernicieuse et sur la récolte présente et souvent sur celle à venir, car si la tige est frappée et meurtrie, le bois qui doit servir à la taille est loin d'avoir toutes les qualités convenables.

Depuis longtemps, on a cherché à se préserver de la grêle. L'emploi de détonations contre les orages fut, il y a une vingtaine d'années, l'espoir de nombreux viticulteurs dans la lutte qu'ils ont entreprise contre le terrible fléau qui, en quelques minutes, peut causer leur ruine.

Les tirs grêlifuges ont été organisés en Côte-d'Or, de 1902 à 1904, dans tout le vignoble situé entre Vougeot et Dijon à la suite des orages exceptionnellement graves qui avaient ravagé, en 1900 et 1901, les vignes de cette partie de la Côte. Deux cents canons grêlifuges furent répartis dans le vignoble, où l'on se servit également de fusées paragrêles qui s'élevaient jusqu'à 600 mètres de haut et explosaient au milieu des nuages.

Il y eut, au début de leur installation un enthousiasme très grand pour ces canons et fusées paragrêles ; puis, peu à peu, on s'aperçut que l'efficacité des tirs était des plus incertaines ; bref, ce moyen de lutter ne donna que des déceptions.

Nous pensons que c'est dans l'extension des assurances contre la grêle que les viticulteurs trouveront le meilleur moyen de pallier aux pertes que leur cause ce redoutable météore. Mais l'inégale répartition des orages de grêle, l'importance des pertes qu'ils occasionnent et, par suite, les primes très élevées demandées pour assurer les risques des vignobles sont de sérieux obstacles à la généralisation des assurances grêlifuges.



Cave à bouteilles



Sulfatage

TRAVAUX AU VIGNOBLE

Nous allons maintenant suivre rapidement les travaux effectués, pendant le cours d'une année, dans un clos en bon état.

Aussitôt la vinification achevée, vers la mi-octobre, on commence les travaux de la vigne. On procède d'abord à l'arrachage des échalas : c'est le dépaisselage. Puis, la vigne envahie par les mauvaises herbes est nettoyée pour l'hiver. C'est à ce moment que l'on répand également fumier et engrais.

Durant l'hiver, le vigneron a peu de chose à faire ; ce n'est qu'au printemps qu'il recommence à retourner aux vignes pour l'opération de la taille qui a lieu en février ou en mars, selon la température.

En mois de mars, commence le premier labour de la vigne ; c'est un binage profond destiné à aérer le sol. On arrive ensuite au piquage des échalas ou pisseaux, opération effectuée par les vigneronnes.

La végétation s'annonce alors par le développement des bourgeons ; c'est le débouillage qui commence. En avril et mai, les jeunes rameaux atteignent une longueur de 40 à 50 centimètres, aussi pour éviter qu'ils ne soient

détruits par les grands vents, on les fixe aux échalas à l'aide de liens de paille.

En mai, on donne une seconde façon culturale, en ayant soin de dégager les jeunes pieds. Ce labour, moins profond que le premier, a surtout pour but de détruire les mauvaises herbes.

A ce moment, on s'occupe du premier traitement destiné à préserver les vignes des atteintes de l'oïdium.

En juin, on commence l'évasivage et le rognage, opérations qui consistent à enlever toutes les jeunes pousses qui se sont développées sur le cep, de manière à forcer la sève à refluer sur les branches à fruit. A la mi-juin, traitement au sulfate de cuivre, contre le mildiou, suivi d'un second soufrage.

En juillet, on fait un second



Soufrage

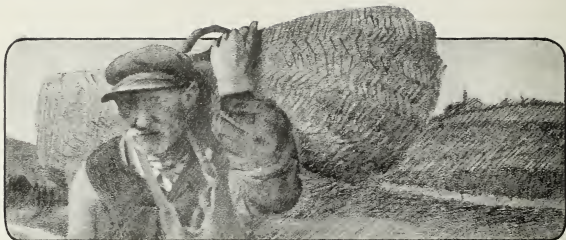
traitement cuprique sur la partie supérieure des sarments dont toutes les feuilles n'avaient été arrosées lors de la première opération, par suite de leur petit développement. Vient ensuite un troisième binage qui a pour but de détruire les mauvaises herbes et d'ameublir le sol; il s'effectue à la fin du mois.

En août, on fait de nouveaux traitements contre le mildiou et l'oïdium. On rogne une deuxième fois la vigne.

C'est à ce moment que le vigneron regarde le ciel avec inquiétude, un seul nuage de grêle pouvant anéantir sa récolte.

En septembre, peu de choses à faire dans la vigne. Le vigneron commence la préparation des ustensiles vinaires: tonneaux, cuves, pressoirs... La vendange est proche: elle peut s'ouvrir de la fin de septembre à la première quinzaine d'octobre.





CHAPITRE VIII

LA VENDANGE

Comme on peut en juger par ce qui précède, la culture de la vigne exige à la fois un travail continu, fatigant et raisonné. Heureux pourtant le propriétaire et le vigneron qui ne sont pas victimes des intempéries exceptionnelles ! Pendant l'hiver on doit redouter les froids humides ou excessifs qui désorganisent le bois et les bourgeons ; au printemps, les gelées tardives peuvent détruire les jeunes pousses, souvent même avant qu'elles soient sorties du bourgeon ; c'est ce que l'on désigne sous le nom de *bourres cuiles*.

Plus tard, des pluies continuelles ou seulement des temps humides font avorter la fleur, et les plus belles apparences de récolte disparaissent ; on dit alors que le raisin a *coulé*. Un été pluvieux donne à la végétation des feuilles un développement excessif, et le raisin ne se nourrit qu'incomplètement. La grêle vient souvent encore anéantir la récolte présente et compromettre les récoltes futures. Enfin si les semaines qui précèdent la maturité sont pluvieuses, si le jour de la vendange surtout est humide, la qualité du vin récolté est diminuée dans une proportion considérable.

Puis, viennent les maladies ordinaires de la vigne, les épidémies meurtrières, les ravages des insectes, etc...

Mille dangers menacent à chaque instant nos vignes, et ce n'est qu'au prix des soins les plus incessants, et au milieu d'inquiétudes sans cesse renaissantes, que le vigneron arrive enfin au jour où le raisin, récolté et conduit au pressoir, lui assure un salaire si chèrement acheté.



La Vendange à Pommard. — Chargement des Paniers

Le point de départ de la préparation du vin est la vendange. Pour reconnaître à quel moment elle peut commencer, c'est-à-dire si les raisins sont bons à couper, il faut d'abord examiner leur état de maturation. Pratiquement, le raisin mûr montrera le grain recouvert d'un duvet nacré, il sera brun et bien rempli, se séparera facilement du pédicelle en laissant un long filet rosé. Il faut se garder de laisser prendre au raisin une maturité exagérée ; que l'on se souvienne à ce sujet du vieux proverbe de nos ancêtres : *Vin vert, riche Bourgogne*.

« Aux jours de vendange, dit le docteur Morelot, on voit descendre par troupes nombreuses, des montagnes du Morvan et de l'Auxois pour la côte

depuis Santenay jusqu'à Aloxé, des vendangeurs de tout âge et de tout sexe, qui arrivent de dix, douze et même quinze lieues pour jouir du plaisir de manger des raisins en abondance et sous l'appât de gagner quelque argent. Du côté de Nuits et de Dijon, les vendangeurs arrivent de la plaine, où en



Groupe de Vendangeurs

général on ne cultive que peu de vignes, et des villages des arrières-côtes : ceux-ci sont tous vigneron et viennent en vendange parce qu'elle se fait beaucoup plus tard dans leur pays. Ces derniers sont bien préférés ; on les paie même davantage parce qu'ils connaissent la vigne, soignent les

païsanneux, travaillent avec plus d'assiduité et mangent moins de raisins.

« Quand les vendangeurs sont introduits dans la vigne, on les dispose sur une même ligne, et chacun coupe devant soi, à l'aide d'une petite serpe ou d'un sécateur, tous les raisins qui se présentent : on appelle cela *suivre son*



Chargement d'une « brulonge »

ordon. D'une main ils comptent le raisin qu'ils tiennent de l'autre, afin de ne jamais les égrener. »

Lorsque les petits paniers des vendangeurs sont remplis, un des hommes de la troupe, qui porte le nom de *vide-paniers*, se détache, vient, prend la corbeille pleine et va la vider dans d'autres grands paniers placés de dis-

tance en distance dans les sentiers.

Ces paniers appelés *paniers porteurs* dans la région de Beaune et celle de Nuits, affectent la forme de deux paniers circulaires réunis par une partie

plus étroite où se trouve disposée l'ause. De Vougeot à Dijon, on ne voit que des paniers, de forme presque cubique, nommés *benalons*.

Quand ces paniers sont remplis, les porte-paniers les chargent sur leurs épaules et les portent jusqu'à l'endroit où peut aborder une voiture sur laquelle est placé un grand cuveau ovale nommé *balonge* : on y vide les raisins contenus dans les paniers.

Quand la balonge, une fois pleine, est arrivée à la halle du pressoir, on place la charrette de manière à pouvoir en extraire commodément les raisins et à les jeter sans perte dans la cuve destinée à les recevoir. Auparavant, le raisin est débarrassé d'une partie des rafles par un égrappage effectué à la claie en osier ou à l'égrappoir mécanique. Si on enlève un peu de tannin en effectuant cette opération, on élimine aussi une partie des sucres des rafles qui donnent un goût désagréable (Goût de Grappe). Pour faciliter la fermentation, on fait également subir aux raisins un cylindrage qui a pour but d'ouvrir les grappes sans écraser les pépins ni les rafles, ce qui donnerait trop d'âpreté au vin.



Scène de Vendanges

VINIFICATION

Pour les vins blancs, le pressurage se fait immédiatement, et le moût est renfermé aussitôt dans les tonneaux. De la sorte, tout le travail de la fermentation se passe pour ces vins sans qu'il y ait d'action de la grappe, de la pellicule ni du pépin. La fermentation commence aussitôt la mise en tonneaux : une écume blanche s'échappe par la bonde. On procède alors à des remplissages successifs, de sorte que la surface du liquide en contact avec l'air soit aussi faible que possible. Il est intéressant de remarquer que ces vins sont plus riches en alcool et en sels acides que les autres,

et qu'ils ne sont sujets à presque aucune des maladies qui atteignent les vins cuvés.

Pour les vins rouges, la vendange est réunie dans des cuves placées dans des salles plus ou moins vastes, souvent très élevées, qu'on désigne sous le nom de cuveries. La cuverie est installée avec soin. Le plus souvent, ce sont des sortes de celliers construits au-dessus des caves où l'on recevra le vin. Une large ouverture permettant l'accès des voitures, quelques fenêtres sont disposées de manière à pouvoir régler la température d'une manière uniforme.

Les vases vinaïres ou cuves ont une contenance variant entre 30 et 50 hectolitres; ils sont en chêne, cerclés de fer, circulaires ou



Intérieur de cuverie

ovales et affectant la forme de troncs de cône dont la grande base repose sur le sol.

La vendange jetée dans la cuve, il va se passer un phénomène resté longtemps inconnu et que la science moderne a pu expliquer :

Dans le moût ou jus de raisin, existe une assez grande quantité de petits corps invisibles à l'œil nu, mais parfaitement visibles au microscope. Ces corps sont des végétaux d'une construction très simple et ils forment ce que l'on nomme : le ferment. Lorsqu'ils se trouvent dans des conditions de température favorables, ces corps se développent avec une très grande rapidité.

Ce sont eux qui transforment en alcool le sucre qui se trouve dans le moût. Ce ferment a besoin pour vivre et se développer d'une température assez chaude. Dès qu'elle s'élève au-dessus de 12° centigrades, la fermentation commence, mais il faut que la chaleur arrive à 18 ou 20° centigrades pour que le ferment puisse produire tout son effet. D'un autre côté, si la chaleur est trop forte, (si elle dépasse par exemple 38°) la fermentation étant trop rapide est incomplète, c'est-à-dire qu'une grande partie du sucre ne peut se transformer en alcool.

La première condition pour obtenir un cuvage régulier est donc une température oscillant entre 18 et 20° centigrades. Habituellement, la vendange commence à fermenter quelques heures après la mise en cuve. La fermentation atteint son plus haut point au bout de deux ou quatre jours : le bouillonnement va en augmentant avec un bruit qui se perçoit à une certaine distance : c'est la période de fermentation tumultueuse.

A mesure que la quantité de sucre diminue, la fermentation va, elle aussi, en diminuant ; puis, peu à peu, elle s'arrête. Le moment du décuvage est alors arrivé. C'est ordinairement du huitième au dixième jour que l'on peut procéder à cette opération.

Si le décuvage est prématuré, ou si la fermentation trop rapide n'a pas permis la complète transformation du sucre en alcool, il y aura au printemps suivant une nouvelle fermentation : les mauvais ferments se développeront et le vin *tournera*, suivant l'expression bien connue. On comprend après cela l'importance d'une fermentation régulière et tous les soins qu'y apportent les viticulteurs.

Jadis, les vignerons, pour déterminer le moment du décuvage, s'en rapportaient à la dégustation. Aujourd'hui, les propriétaires-viticulteurs ont, en outre, recours à l'emploi d'appareils mustimétriques qui permettent de reconnaître si la cuve est bonne à tirer.

Toute la partie liquide est alors soutirée au moyen d'une pompe à siphon



Cylindrage et égrappage des raisins

dont la branche est munie d'un grillage destiné à empêcher le passage, avec le liquide, des pépins et des râbles. Il reste alors au fond de la cuve ce que l'on nomme *le chapeau*, composé des râbles, des peaux et des pépins, le tout gorgé de vin et formant en quelque sorte une énorme éponge.



Vieux Pressoir au « Clos des Langres » (Corgoloin)

Pour en extraire le liquide, on a recours au pressurage. Aux anciens pressoirs, véritables monuments qui encombraient les cuveries, on a substitué des pressoirs cylindriques, à écrous différentiels, beaucoup moins volumineux et beaucoup plus énergiques.

Le chapeau ayant été pressé à deux ou trois reprises, il s'écoule une certaine quantité de vin que l'on ajoute au premier. Si le vin obtenu par le pressurage est moins coloré et moins alcoolique que le vin tiré directement de la cuve, en revanche, il est plus riche en tartre et tannin, et par suite, en assure la conservation.

La fermentation, qui n'avait pas été entièrement terminée dans la cuve, se continue plus ou moins longtemps, dans le tonneau qui vient de recevoir le vin nouveau. Aussi a-t-on soin de laisser les premiers jours la bonde complètement ouverte, et de remplacer chaque jour la petite quantité de vin qui est rejetée en dehors du tonneau. Ce n'est que lorsqu'on est bien sûr qu'il n'y a plus aucun dégagement de gaz qu'on ferme définitivement le tonneau.



ÉLEVAGE DU VIN

Le vin fait, il faut maintenant, par des soins successifs, l'amener à un état tel qu'il ait toutes ses qualités et puisse être dégusté avec plaisir. C'est par l'élevage qu'on arrive à lui donner toute sa valeur. Le vin renferme tous les principes indispensables à sa conservation : en un mot, il vit ; mais avant d'être apte à la dégustation, il faut que par des manipulations successives, on arrive à lui enlever les éléments qu'il renferme en excès et qui seraient le point de départ de maladies toujours graves.

Les vases vinaires dans lesquels on garde le vin sont des tonneaux appelés *pièces*. La pièce de Bourgogne, dont la capacité est de 228 litres, se subdivise en deux *feuilletes* de 114 litres chacune et en quatre *quartrails* de 57 litres chaque. Les vins fins sont toujours envasés dans des fûts neufs, construits en chêne et qui les bonifient.

Pour faire et conserver cette boisson si précieuse, une bonne cave est de première nécessité. De longue date le fait a été reconnu en Bourgogne, aussi les propriétaires n'ont-ils pas reculé devant de grands sacrifices pour leur établissement. Les caves de Bourgogne sont, en général, bien construites, suffisamment aérées par des soupiraux et très saines.

Les tonneaux sont descendus en cave à l'aide de monte-charges spéciaux, disposés sur des chantiers en bois et superposés sur plusieurs rangs.

Nous avons vu plus haut que le vin perdait, en fûts, une certaine quantité de son volume. A ce déchet, susceptible d'être évalué à un litre par



La mise en bouteilles

pièce et par mois, il est urgent de remédier par le remplissage ou ouillage. Pendant le laps de temps qui s'écoule jusqu'au mois de mars, le vin ne subit d'autre manipulation que cette dernière : le remplissage doit être fait avec un vin de même qualité et de la même récolte.

Peu à peu, sous l'influence du repos, le vin se dépouille des impuretés et des principes insolubles qu'il contenait. Les matières azotées, albuminoïdes, colorantes, les ferments, tartres, etc... se précipitent et viennent constituer un dépôt : ce sont les lies.

Pour les séparer du vin, on a recours au *soutirage*. Cette opération consiste à faire passer le vin dans un autre fût, les grosses lies restant dans le premier. Ce soutirage se fait de trois manières : à la sapine, au siphon



Cuverte des Hospices de Beaune

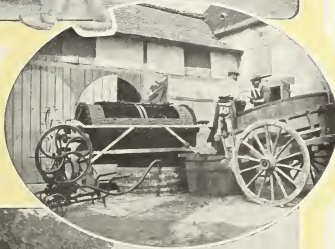
ou au boyau. Les deux derniers ont le grand avantage de ne mettre que le moins possible le vin en contact de l'air, et sont préférés. En général, la fin de février ou le commencement de mars conviennent le mieux : on choisit un temps sec, froid, sans vent et à pression barométrique élevée.

Le vin nouveau, ainsi séparé de ses grosses lies, ne présente pas tout le brillant qu'il aura par la suite ; il devra être collé. Le *collage* sert à

VINIFICATION



Types
de
Pressoirs



débarrasser le vin des ferments et des légers corps étrangers qui peuvent encore se trouver en suspension dans le liquide. Pour coller une pièce, cinq blancs d'œufs sont battus avec soin à l'aide d'un petit balai en bois; on ajoute un verre d'eau et on à deux litres du vin; puis après avoir bien mélangé le tout, on le verse dans le fût. Quand on colle après le soutirage fait en mars, on laisse en général le vin sur colle jusqu'en juin ou juillet, époque où l'on procède à un nouveau soutirage.

Le vin qui a passé l'automne et a subi l'influence de la floraison et de la maturation du raisin, a nécessairement travaillé; on le rafraîchit par un nouveau soutirage qui est effectué en novembre.

Il est assez intéressant de remarquer que ce liquide éprouve toujours une sorte de fermentation secondaire, de travail plus actif, à toutes les époques critiques de la végétation de la vigne et notamment au débourrage, à la floraison, à la véraison et à la vendange; il semble, en quelque sorte, suivre cette végétation dans chacune de ses phases de développement.



Chaque année, on soutire avec les mêmes précautions, et, quel qu'ait été le nombre des collages antérieurs, on ne manque jamais de coller à nouveau quand le vin doit être mis en bouteilles.

À partir de la troisième année, et à la suite des collages et soutirages successifs, les vins sont déponillés de toutes leurs impuretés; on peut alors opérer la mise en bouteilles.

Le moment où elle doit être effectuée a été discuté. Jadis, on a prétendu que rien n'était plus préjudiciable au vin que de le mettre en bouteilles l'hiver; à l'avis de MM. Danguy et Aubertin, en faisant abstraction des jours où le thermomètre est le plus bas, on peut tirer le vin depuis le mois de mars à la fin de mai, sans avoir rien à redouter pour son avenir.

Les bouteilles à remplir sont rincées et égouttées soigneusement. Les bouchons de première qualité sont assouplis dans l'eau douce; souvent même,

on les trempe dans du vin provenant de la cuvée. Les bouteilles une fois remplies sont bouchées hermétiquement, puis cirées.

C'est alors que l'on doit se souvenir que *la cave est la bibliothèque du gourmet*. Dans une cave bien tenue et dans laquelle on ne renfermera que des vins, on placera les bouteilles dans des caveaux disposés à cet usage, puis, sur chaque pile, on mettra une fiche donnant tous les renseignements nécessaires à la connaissance du vin.



LES VINS DE BOURGOGNE MOUSSEUX

Il nous semblerait injuste de ne pas consacrer dans cet ouvrage sur le **Vin de Bourgogne** quelques lignes relatives au Vin de Bourgogne Mousseux.

Nous n'avons pas la prétention d'établir une comparaison entre le Bourgogne Mousseux et un grand vin de Champagne. Laissons à chaque vin de France sa gloire et ses mérites. Mais il faut reconnaître que le pinot de Bourgogne peut servir à faire des vins mousseux aussi bons que ceux de la Champagne. D'ailleurs les deux sols bourguignons et champenois, formés de calcaire oolithique et dont la terre végétale contient de la silice et des carbonates, présentent entre eux une affinité indiscutable.

Voici comment M. Laisseure, un homme de grande expérience en la matière, parlait des Mousseux de la Côte :

« Si vous prenez un premier choix à Savigny, Beaune, Pommard et Volnay, et si vous les comparez avec les premiers crus de la Champagne, vous serez frappé du rapport qui existe entre ces vins. Seulement le bouquet dans la Côte est plus prononcé et le vin a plus de *corps*. On sait que le plant de Champagne le plus estimé est connu sous le nom de *Plant de Beaune*. La Côte de Beaune devait donc donner des vins d'une qualité au moins égale à ce qui se fait de meilleur en Champagne. C'est effectivement le résultat que nous obtinmes dès 1822, en convertissant en vin mousseux une des premières cuvées de Beaune. Nous savons qu'il existe encore de ce vin en Angleterre, et qu'il a conservé toute sa qualité (1).

« De toutes les versions les plus ridicules et les plus absurdes dont on s'est servi pour attaquer ce nouveau produit, il n'est rien resté, que le préjugé et ce dernier refuge des opposants : Le Bourgogne Mousseux est bon, mais il est trop fort ! Or, nous avons opéré, depuis 1822, sur plus de cinq millions de bouteilles et fait tous les essais possibles : on nous accordera au moins quelque expérience. Eh bien, nous déclarons que dans les années les plus riches, en employant comme aujourd'hui, non plus des vins de

(1) M. LAISSEURE écrivait en 1843.

Beaune ou de Volnay, mais les premiers choix de la Côte de Nuits, tels que Nuits, Vosne, Tâche, Richebourg, Chambertin, Clos-de-Vougeot, nous n'arrivons que difficilement à obtenir des vins qui aient assez de *corps* pour l'Angleterre et la Russie : mais aussi, nous y arrivons *sans le secours de l'alcool ou du lannin*, sans aucun agent étranger, comme le font enfin les maisons de Champagne qui s'en tiennent consciencieusement à l'emploi des premiers crus.

« Cette dernière objection, *les vins de Bourgogne mousseux sont trop forts*, doit donc tomber comme les autres.

« Le Bourgogne est un vin généreux sans être irritant ni incisif, onctueux sans être lourd : il a ce qu'il faut pour se conserver admirablement comme vin mousseux, sans la moindre substance étrangère; et ce mérite, pour les grands et véritables connaisseurs, ne peut être suppléé par rien. Du vin de Bourgogne Mousseux d'une bonne année, qui a huit ou dix ans, peut satisfaire le gourmet le plus fin et le plus difficile. Tous les efforts de la Champagne pour s'élever aux mêmes avantages sont et resteront infructueux. Le seul moyen de conserver son rang, c'est de rester *elle-même* avec sa finesse, sa légèreté, sa vivacité et la grande pureté de goût qui distingue ses *premiers crus*. Mais dès qu'elle céderait à la maladie de l'époque de tout dénaturer sous le prétexte d'améliorer, de vouloir donner du corps et du ton à des vins qui n'en ont pas, qui n'en eurent jamais et ne pourront jamais en avoir, puisque cela n'est pas dans leur nature, elle descendrait de son rang au lieu de monter.

« La supériorité du vignoble de la Côte-d'Or sur celui de la Champagne n'a jamais été contestée, et ne pourrait pas l'être raisonnablement. Les chances de maturité en Bourgogne sont beaucoup plus assurées qu'en Champagne, ce dernier vignoble étant plus au nord. Le moelleux, le bouquet et la richesse qui distinguent éminemment les vins de la Côte-d'Or sont une garantie telle de leur durée, qu'on peut, nous le répétons, trouver de ces vins ayant dix, quinze et vingt ans, qui conservent entièrement leur mousse et leur qualité. Cette richesse non pas excessive, mais suffisante, permet d'obtenir des vins très remarquables par leur durée, uniques même par leur *corps naturel* qui, en assurant leur conservation, laisse constamment s'accroître le bouquet en vieillissant, *l tandis que l'effet opposé serait évidemment produit dans les vins alcoolisés ou saturés de lannin...*

« Il résulte de ce que nous venons de dire, que les premiers crus de la Champagne réunis à ceux de la Bourgogne peuvent suffire à la consumma-

tion des *grands vins mousseux*, et qu'il est de l'intérêt des deux pays de s'entendre pour ne livrer que des qualités distinguées, afin de scinder entièrement et séparer à jamais leurs produits des *monstrueuses imitations* qui inondent le globe aujourd'hui. »

L'auteur de la *Topographie de tous les vignobles connus*, A. Jullien, que des intérêts particuliers attachaient puissamment à la Champagne, n'en est pas moins, *autant que possible*, de l'avis de M. Laisseure. « Les vins mousseux de la Côte-d'Or faits avec les raisins des meilleurs crus réunissent, dit-il, au plus haut degré toutes les qualités qui constituent les vins parfaits de cette espèce.

Voilà un précieux témoignage !

C'est en Bourgogne que prit naissance le vin rouge mousseux et c'est une des rares régions, pour ne pas dire la seule, où l'on fabrique d'après la méthode champenoise, ce genre de vin mousseux très en faveur à l'étranger.

Actuellement, on champagnise en Bourgogne plus d'un million de bouteilles par an. Ces vins sont universellement connus et ont acquis une réputation très méritée.



SAINT-VINCENT

(PATRON DES VIGNERONS)

Fête le 22 Janvier.

Ainsi, grand saint Vincent, c'est aujourd'hui ta fête,
Je l'eusse mieux aimée en un plus heureux mois.
Alors que nos coteaux défient toute épithète,
Plutôt qu'en ce mois de tempête,
Mais tu n'y peux rien, non plus moi.

Autre chose : d'après la « Légende Dorée »
Je sais bien que tu fus un martyr de la Foi,
Et que, de sa prison ton âme libérée,
Alla fleurir dans l'Empyrée
A la droite du Roi des Rois;

Mais, ô Vincent, pardonne à ma sombre ignorance;
Je me demande encore, à cette heure, pourquoi
Les braves vigneron de ce beau pays de France
T'ont voué cette révérence,
Et vont se réclamant de toi.

Cultivas tu la vigne avant que d'être apôtre,
Et d'évangéliser, aux premiers temps chrétiens?
Ou si tu cumulas ? L'un n'empêche pas l'autre,
Mais vois quel dépit est le nôtre,
Que l'Histoire n'en dise rien !

Ou bien, si de ton nom la syllabe première
Les aurait à ce point frappés, qu'ils l'ont choisi
Pour patron, voyant là comme un trait de lumière ?
La foule est assez coutumière
De jouer sur les mots ainsi.

Quoi qu'il en soit, je crois à ton rôle et l'honneur,
Je te regarde comme un saint de tout repos.
Et te prie d'accepter, d'autant que j'en ignore,
À défaut d'un chant plus sonore,
L'humble fredon de mes pipeaux.

Gloire à toi sur les monts ! Gloire à toi sous les treilles !
O Vincent ! qui, là-haut, as, sans doute, l'honneur
De vendanger pour les élus à pleines seilles,
Ainsi que de mettre en bouteilles
Le vin des Vignes du Seigneur !

Sois favorable au bon vigneron qui t'implore.
Avec l'aide de Dieu, réserve à ses pressoirs
Un vin prestigieux, rose comme l'aurore,
Un vin en or, ou bien encore
Couleur de la pourpre des soirs !

Ici s'arrêtera, si tu veux, mon ramage.
Les mots dont je me sers n'ont pas assez d'accent.
Je crois que prosterné devant ta sainte image,
Je te rendrai un plus bel hommage
En buvant du vin, ô Vincent !

RAOUL PONCHON,
(La Muse au Cabaret)

(Eugène FASQUELLE, éditeur)

DEUXIEME PARTIE
LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Le Bœuf 1921

CHAPITRE IV

LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

LA CÔTE-D'OR

Les Vins de Bourgogne sont très variés, étant produits par des cépages et des régions diverses : la Haute-Bourgogne avec la Côte-d'Or, la Basse-Bourgogne avec l'Yonne; les Côtes Chalonaises et Mâconnaises en Saône-et-Loire et le Beaujolais avec le Rhône, au-dessus de Lyon.

Les vignobles de la Haute-Bourgogne produisant les Grands Vins de Bourgogne, ceux qui ont valu à cette région privilégiée son beau nom de *Côte-d'Or*, nous intéressent seuls ici.

Cet ouvrage, spécialement destiné aux vignobles dont les produits ont porté si loin les renom de la Bourgogne et de la Côte-d'Or, ne renfermera donc que l'histoire de la « *Côte* » et de ses vignobles producteurs de vins fins.

Depuis longtemps les vigneron, les commerçants et les consommateurs ont établi deux grandes divisions dans la Côte : la Côte de Beaune et celle de Nuits. Ces deux régions produisent des vins nettement caractérisés, qui excellent chacun dans leur genre et que l'on ne saurait comparer.

Un très ancien ouvrage « Le Grand Dictionnaire anglais » de Miller, dit à ce sujet « qu'on distingue dans la Côte deux variétés de vins produits par le même plant : les Vins de Primeur et les Vins de Garde. »

La *Côte de Beaune*, qui produit les *Vins de Primeur*, s'étend, en Côte-d'Or, sur les communes de Santenay, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-le-Grand, Monthelie, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny-les-Beaune, Pernand, Moxe-Corton et Ladoix-Serrigny (1). Les vins de la Côte de Beaune possèdent une très grande finesse, beaucoup de bouquet et

(1) Les communes de Dezize-les-Maranges et de Cheilly-les-Maranges, compris dans la Côte de Beaune, font partie du département de Saône-et-Loire.

sont plus doux, plus tôt prêts à boire, mais, en général, moins durables que ceux de la Côte de Nuits.

Les *Vins de Garde* produits par la *Côte de Nuits* se récoltent sur les communes de Corgoloin, Comblanchien, Prisse, Premeaux, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Flagey-Echézeaux, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey, Gevrey-Chambertin, Brochon, Fixin et Fixey.

Comme les Vins de la Côte de Beaune, ceux de la Côte de Nuits sont également très fins, mais ils acquièrent leurs qualités beaucoup moins vite que les précédents. Miller dit encore que « les vins de garde sont d'abord *rudes* et *âpres*, mais que cela passe et qu'alors ils sont *parfumés* et *délicieux*. » Les vins de la Côte de Nuits sont en effet des vins de longue garde, très corsés, qui prennent beaucoup de bouquet et de moelleux en vieillissant. Ce sont alors des crus de haute marque qui constituent bien certainement les plus beaux fleurons de la Bourgogne.

Nous allons ensuite passer en revue chacune des communes de la Côte, et, pour cette statistique, nous suivrons l'ordre établi par le Docteur Laval, en commençant par la Côte de Nuits et en terminant par celle de Beaune.



POSITION GÉOGRAPHIQUE DES GRANDS CRUS DE LA CÔTE-D'OR

La « Côte », par abréviation de Côte-d'Or, comprend les coteaux exposés à l'est et au sud-est de la chaîne de collines de la Côte-d'Or, entre Dijon au nord et Chagny au sud; elle développe ses pentes sur une longueur de 60 kilomètres et une largeur moyenne de 650 mètres, ce qui porte à plus de 4.000 hectares la superficie des vignobles dits « de Côte ». C'est sur les coteaux qui couvrent ces collines que se trouvent tous nos grands vignobles. Ils sont exposés directement pour la plupart au sud-est, et tous reçoivent avec d'autant plus de facilité les premiers rayons du soleil levant, qu'aucun d'eux ne descend jusqu'à la base des collines, et qu'à leur pied s'étend une vaste plaine dont la largeur moyenne peut être évaluée à plus de 60 kilomètres, qui, des derniers plis de la Côte-d'Or, va jusqu'aux premiers contre-forts des montagnes du Jura.

Quoique généralement exposés au sud est, nos grands vignobles présentent néanmoins entre eux quelques différences. De Dijon à Nuits, point où la chaîne s'avance le plus vers l'est, on peut dire que les principaux crus sont légèrement tournés au nord. Au delà de Nuits, au contraire, l'exposition est plus manifestement inclinée vers le sud. Le climat des *Mares d'Or*, de la commune de Dijon, qui a dans les siècles derniers joni d'une certaine réputation, est presque tout à fait exposé au nord, tandis que d'autres crus, également célèbres, les *Saint-Jacques* et les *Varoilles* de Gevrey-Chambertin, sont presque complètement tournés au sud, et que le *Charlemagne*, situé sur le territoire de Pernand, regarde le sud-ouest.

De la plaine à la ligne de partage des eaux, on ne compte pas plus de 15 à 20 kilomètres. Aussi nul cours d'eau de quelque importance, nul lac ou étang d'une vaste étendue n'avoisine les pentes où croissent les vignes produisant les grands vins.

Les forêts de la plaine sont le plus souvent éloignées de 10 à 12 kilomètres. Celles qui sont le plus rapprochées sont encore distantes de plus de 4 kilomètres. Les bois qui, çà et là couronnent les sommets des montagnes, descendent souvent, au contraire, jusqu'au fond des vallées et viennent s'arrêter au contact même des climats les plus célèbres. Le *Chambertin*, *Corton*, etc., touchent à des bois d'une certaine étendue. Mais cette proximité des

forêts élevées n'exerce aucune influence, quoi qu'on en puisse penser, sur la qualité des crus qu'elles dominent, et il y a longtemps qu'on a fait la remarque que les meilleurs et les plus mauvais climats étaient indifféremment surmontés par des forêts ou des friches.

« L'ouverture des vallées dans la plaine, dit M. de Vergnette-Lamotte, semblerait peu favorable aux vignobles qui y sont situés. Les terrains qui se trouvent dans cette direction sont plus exposés aux orages, aux grêles, aux gelées, toutes causes de souffrance pour la vigne, et dont les fruits se doivent ressentir. Toutefois, dans cette position, on rencontre sur les coteaux de la rive gauche quelques vignobles inclinés au midi, qui donnent chacun, avec un type particulier, des produits de haute qualité (*Montrachet, Santenot, Arrelet, Corton*, etc.). C'est encore à cette cause que le sol de certaines localités privilégiées doit de conserver une température plus favorable à la culture de la vigne. Quand les coteaux présentent une pente régulière, non accidentée et se développant longitudinalement sur une étendue de 5 à 6 kilomètres (comme dans les vignobles situés entre Chassagne, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny, Nuits, Vosne et Vougeot, enfin entre Morey et Gevrey pour le Chambertin), il paraît certain que cette disposition est plus propice à une bonne venue du fruit. Au contraire, les côtes accidentées, quoique pouvant donner des abris très chauds, nous offrent des produits médiocres, comme nous le voyons pour plusieurs vignobles situés entre les communes d'Aloxe-Corton et de Premeaux. Cela tient sans doute à ce que la vigne a besoin d'être continuellement ventilée, sans que cela ait lieu par une action violente. A ce point de vue, les vignobles découverts, dont j'ai parlé plus haut, sont, comme les plaines du Médoc, dans des positions favorables : tandis que dans les terrains accidentés les vignes sont, suivant la direction des vents, dans des alternatives continuelles ou de cahue complet dû aux abris, ou d'agitation anormale occasionnée par les courants atmosphériques qui s'engagent dans les vallons. »

(*Actes du Congrès des Vignerons*).

Nous avons dit plus haut qu'aucun de nos grands vignobles ne descend jusqu'à la base des collines, aucun non plus ne s'élève jusqu'à leur sommet : il en résulte qu'à 40 ou 60 mètres des derniers escarpements on ne trouve plus de vignes à pinot, de même qu'à 20 ou 25 mètres au-dessus de la plaine.

La hauteur absolue de nos meilleurs crus varie entre 240 et 320 mètres au-dessus du niveau de la mer : c'est entre ces deux niveaux que se trouvent tous les climats qui, aujourd'hui ou dans les siècles passés, ont acquis une certaine célébrité.

La hauteur moyenne de la plaine, dans ses parties les plus voisines, étant, pour Morey, Nuits, Beaune, Meursault, de 220 mètres, et pour Gevrey, Dijon, de 240, il en résulte que nos climats renommés ne sont élevés que de 20 à 100 mètres au-dessus de la plaine.

D'une autre part, les sommets des premières collines, à l'abri desquelles croissent nos pinots, montent tantôt à 350 ou 400 mètres, tantôt à 450 ou 500 mètres, ce qui leur donne une hauteur relative de bien peu d'importance, puisqu'elle varie entre 140 et 280 mètres. A la ligne de partage des eaux, la hauteur de la montagne ne dépasse pas 350 mètres.

Voici un tableau de ces principales hauteurs (1) :

	Hauteur moyenne au-dessus du niveau de la mer	Hauteur de la plaine corres- pondante	Hauteur des collines au pied desquelles sont situés les climats
Bons vins de Chassagne	260 mètres	220 mètres	430 mètres
Montrachet	260 —	225 —	460 —
Bons vins de Meursault	265 —	226 —	430 —
Bons vins de Volnay	280 —	226 —	381 —
Bons vins de Pommard	260 —	226 —	401 —
Bons vins de Beaune	260 —	220 —	350 à 400
Corton	320 —	230 —	381 —
Bons vins de Nuits	270 —	220 —	370 à 400
Bons vins de Vosne	280 —	223 —	405 —
Bons vins de Vougeot	265 —	223 —	405 —
Bons vins de Morey	275 —	240 —	438 —
Bons vins de Gevrey	280 —	245 —	480 à 500



(1) D'après Lavallo.

CONSTITUTION GÉOLOGIQUE DU SOL DES GRANDS VIGNOBLES

Le système de montagnes que les géographes et les géologues désignent sous le nom de chaîne de la Côte-d'Or fait partie d'une série d'ondulations du sol qui, des bords de l'Elbe, s'étendent jusque dans le Languedoc et la Dordogne. En ne considérant ce système que sur son versant oriental et où il traverse le département qui lui a donné son nom, on trouve qu'il présente un aspect bien différent, selon qu'on l'examine au nord ou au sud de la vallée de l'Ouche, que parcourt le chemin de fer de Paris à Lyon, et à l'extrémité de laquelle est bâtie la ville de Dijon. Au-dessus de cette vallée, la chaîne s'abaisse lentement et va se perdre peu à peu dans des ondulations de moins en moins marquées qu'on peut suivre jusque sur les bords de la Saône. Au-dessous, au contraire, les collines s'abaissent rapidement et la chaîne cesse presque tout-à-coup. La ville de Dijon est précisément située dans l'angle résultant de ces différences de dislocation du sol, et se trouve être ainsi au point exact où cesse la culture des vins fins.

L'œil le moins exercé est frappé de cette différence d'aspect que présente le sol au-dessus et au dessous de Dijon, et devine sans peine les modifications profondes que doivent imprimer à la végétation des conditions aussi opposées.

De Dijon à Santenay, la chaîne de la Côte-d'Or présente toutes ses collines formées des couches du terrain jurassique (1), inclinées dans le sens du versant de la montagne et plongeant ainsi sous les terrains de la plaine, tandis qu'en s'avancant vers la ligne de partage des eaux, on les voit paraître successivement à la surface et constituer de nouveaux mamelons.

Si nous demandons à la géologie quel est l'âge de nos montagnes, non pas leur âge absolu, chose qui est encore enveloppée de profondes ténèbres, mais leur âge relatif, en le comparant aux autres chaînes de montagnes qui sillonnent le globe, elle nous démontrera que les couches jurassiques que nous trouvons dans ses flancs sont toutes relevées et bouleversées, et que, partant, ces couches existaient lors du soulèvement, puisqu'elles en ont subi les effets.

(1) Terrain secondaire dont le Jura est en grande partie constitué.

Elle nous prouvera, d'autre part, que les couches du terrain crétacé (1), qui en beaucoup d'endroits viennent s'appuyer sur les flancs de la Côte-d'Or, sont le plus souvent dans une position horizontale, telle, en un mot, qu'elles ont été formées. D'où la conclusion que la convulsion du globe qui a fait surgir la chaîne de la Côte-d'Or s'est produite pendant la période qui a séparé le dépôt des terrains jurassiques et celui des terrains crétacés. Cette chaîne est contemporaine du mont Pilas, en Forez et des Cévennes.

Ainsi, bien avant le temps où les Alpes n'ont surgi des entrailles de la terre, à des époques où les Pyrénées n'existaient pas encore, la Côte-d'Or formait un continent dont les bords étaient baignés par de vastes mers dont les flots couvraient tout ce qui fut depuis la Bresse, la Provence, la Normandie, la Suisse et une partie de l'Italie et de l'Espagne.

Bien des cataclysmes ont agité le globe, comme on le voit, depuis les temps où se formèrent nos collines, et ce ne fut pas sans en être profondément modifiée elle-même que la Côte-d'Or assista à ces bouleversements. Elle n'est plus aujourd'hui ce qu'elle était alors : des assises tout entières ont été arrachées de ses sommets et dispersées au loin, tandis que de puissants dépôts de sable, de cailloux ou de limon ensevelissaient sa base.

Les couches brisées en mille points, ont été séparées : des failles sans nombre se sont produites, et cela souvent dans de telles proportions que la disposition primitive est masquée et qu'il en est résulté des contre-pentes sur des surfaces assez étendues.

Tel qu'il est aujourd'hui, le versant *est* de la chaîne de la Côte-d'Or entre Dijon et Santenay présente trois zones bien distinctes quant à la constitution géologique.

Au bas sont les alluvions tertiaires de la plaine, formées de cailloux roulés, des marnes, des argiles, des sables argileux, riches en débris de mastodontes et autres mammifères.

A la partie moyenne, recouvrant les assises inférieures de la montagne et s'élevant le plus souvent au tiers de la hauteur, sont les débris irréguliers et à angle vif des roches supérieures. Cette couche, quelquefois très puissante, est le plus souvent superficielle et constitue presque partout le sol de nos vignobles, mêlée à des marnes argileuses.

A la partie supérieure sont les roches qui constituent la montagne elle-même.

(1) Composé de craie.

En jetant un aperçu rapide sur les roches qui composent les collines de Dijon à Sautenay, il résulte qu'elles appartiennent toutes à la partie inférieure de la série oolithique (1), et que c'est toujours sur le calcaire à entroques (2), sur la terre à foulon, sur la grande oolithe ou sur les couches argileuses, marneuses, sablenses le plus souvent ou magnésiennes qui occupent différents points de la grande oolithe que se trouvent tous nos bons vignobles.

Ce fait a donc une grande importance, en ce qu'il démontre que ce sous-sol a une valeur de premier ordre.

C'est en tenant compte de cet élément capital du problème qu'on arrive à comprendre un fait bien fréquent dans la Côte-d'Or, et qui ne manque pas d'étonner au premier coup d'œil : c'est de voir les crus de premier ordre n'être souvent séparés des climats les plus médiocres que par un chemin et même un sentier. C'est aussi la raison pour laquelle la limite supérieure et inférieure de nos grands crus est le plus souvent horizontale, c'est-à-dire placée comme les couches elles-mêmes ; c'est ce qui fait enfin que certains climats exposés d'une manière très différente ont pourtant des produits analogues.



(1) L'oolithe est un calcaire composé de grains sphériques, semblables à des œufs de poisson : il appartient aux formations jurassiques.

(2) Petit corps fassile en forme de disque et portant des stries.



Statistique des Vignobles de la Côte et désignation des noms des principaux Propriétaires

Cette statistique comprend tous les climats de la Côte-d'Or produisant les vins fins.

Vous tenons à ce qu'il soit bien établi que nous n'avons pas cherché à faire un classement nouveau, mais que le travail que nous présentons au lecteur résulte de deux classifications faisant autorité à des titres différents, savoir :

1^{re} Celle qui a été faite par le D^r Lavalley dans son ouvrage sur les Grands Vins de la Côte-d'Or (1855) :

2^{re} Celle qui a été donnée par le Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, dans le Plan statistique des Vignobles produisant les Grands Vins de Bourgogne (1861).

La carte des climats qui accompagne cet ouvrage a été dressée par les soins d'une Commission choisie au sein du Comité d'Agriculture de Beaune et présente toutes les garanties désirables de sincérité et d'exactitude.

Le classement comporte trois classes ou catégories figurées sur le plan par trois teintes ou couleurs distinctes : il a été fait séparément pour chacune des communes, *sans rien préjuger sur le mérite comparatif de leurs produits*.

La Première Classe (Premières Cuvées) comprend les vignes qui ont pu réunir à un haut degré toutes les conditions voulues pour produire un vin de choix, surtout sous le triple rapport du bouquet, de la finesse et de la conservation : elle renferme sous une seule division ce qu'on appelle ordinairement *Têtes de Cuvées* et *Premières Cuvées* ; la différence qui existe entre les Têtes de Cuvées et les Premières Cuvées n'étant pas toujours bien marquée, la Commission n'a pas cru devoir adopter cette sous-division, susceptible d'entraîner trop fréquemment des erreurs regrettables.

La Deuxième Classe (Deuxièmes Cuvées), comprend les vignes placées dans des conditions un peu moins favorables, par rapport à la nature du sol, à son exposition, à son inclinaison, ou à la plus ou moins grande altitude de son niveau.

Il arrive quelquefois, surtout dans les années où la température éminemment favorable diminue ou plutôt modifie l'importance de ces diverses conditions d'infériorité, que le produit des vignes des deuxièmes cuvées approchent de ceux des vignes des premières.

On a rangé dans la Troisième Classe (Troisièmes Cuvées), les vignes qui, tout en produisant des vins encore dignes d'être classés parmi les vins fins, se trouvent placés sur l'extrême limite des bons climats et laissent à désirer soit pour leur finesse, soit pour la conservation.

Nous n'avons pas jugé à propos de comprendre dans ce classement les vignes où se récoltent les Gamays ou vins ordinaires. Nous avons voulu restreindre notre travail à cette partie assez reserrée de la Côte qui a mérité et porté si loin la réputation du sol et du nom Bourguignon.

Il ne faudrait pas conclure des divisions que nous donnons plus loin et qui sont celles du Comité d'Agriculture de Beaune que les vins récoltés exclusivement dans les climats privilégiés seront toujours nécessairement de beaucoup préférables aux vins produits par d'autres climats ; bien des circonstances difficiles à énumérer, et notamment les soins apportés à la vinification peuvent modifier la qualité. Il est même certains cas où le mélange intelligent de raisins récoltés dans des vignes placées en Premières et Deuxièmes Cla-

vées produira un vin supérieur. De même le vin provenant de plusieurs pièces de vignes situées dans le même climat, ou réunies dans une pièce unique d'une certaine étendue, présentera, par le fait de cette homogénéité, un cachet particulier qui le fera rechercher par un grand nombre de consommateurs.

Le cas se présente pour les Coopératives de Vignerons où certains propriétaires de parcelles d'un même climat se réunissent pour faire une seule cuvée de leurs raisins et obtiennent ainsi un résultat qu'ils n'auraient pas eu en cuvant séparément leur récolte.

L'acheteur ne devra donc pas se régler uniquement sur les indications que contient notre travail : il devra les contrôler par une dégustation exercée et, au besoin, par d'autres renseignements sur le passé des vins provenant des mêmes vignes.

Vous insistons sur l'observation faite plus haut, que ce classement n'offre au cun point de comparaison entre les différents climats et les diverses communes.

Tout le monde comprendra pourquoi nous n'avons pas cherché à faire cette comparaison : les goûts sont si différents, les qualités estimées par les uns excluent si souvent celles que les autres préfèrent, que nous ne pouvions assumer la responsabilité d'appréciations si difficiles et si contestables.

En ce qui concerne la désignation des noms des propriétaires nous avons rencontré d'assez grandes difficultés. Chacun sait que la propriété, dans la Côte, est extrêmement divisée : elle est dispersée entre un grand nombre de propriétaires, et il se trouve qu'un très petit nombre de personnes font des cuvées d'un seul climat. Par contre, le grand nombre obtient des vins, souvent d'une grande valeur, en réunissant les récoltes de parcelles existant sur différents point du territoire ou même sur les communes voisines, ainsi que nous avons dit plus haut.

Il résulte de ces faits que, malgré toute notre attention et toute notre bonne volonté, il nous a été souvent impossible de signaler des propriétaires importants par l'ensemble de leur récolte, mais qui n'ont aucune pièce de grande étendue dans quelques climats particuliers, et que la classification par climats ne donne qu'approximativement la valeur relative des vins de chacun.

Nous tenons à ajouter que nous avons puisé aux meilleures sources les renseignements que nous donnons à ce sujet. Ce travail est aussi exact que possible, mais nous n'ignorons pas qu'à l'époque où paraîtra cet ouvrage, des mutations se seront produites qui ne pourront être enregistrées à temps.

A tous ceux qui ont compris l'intérêt de cette entreprise et qui nous ont

apporté, avec leur encouragement, le concours le plus précieux, Maires, Négociants, Propriétaires et Vignerons, nous adressons ici nos plus vifs remerciements.

Et en particulier à Messieurs :

SAYOT, Président de la Confédération des Associations Viticoles de la Bourgogne.

Marquis d'ANGERVILLE, Président du Comité d'Agriculture de l'Arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or.

Alexis CHANSON, Président de la Chambre Syndicale du Commerce des Vins de l'Arrondissement de Beaune, Propriétaire et Négociant à Beaune.

Etienne AMIOT, Propriétaire-Vigneron à Morey.

Prosper BAYARD, Propriétaire à Puligny-Montrachet.

Edouard BELORGEY, Propriétaire à Morey.

J. BOLDIER, Propriétaire à Corgoloin.

Bernard BOURÉE, Négociant à Gevrey-Chambertin.

BRENOT, Propriétaire à Santenay.

BRECHLOT, Commissionnaire en Vins à Beaune.

DUSSERRE, Commissionnaire en Vins à Beaune.

Paul GALTHIOT, Maire de Couchey.

GILLES, Propriétaire et Maire de Comblanchien.

Henri GORIOUX, Propriétaire et Maire de Flagey-Echezeaux.

Fernand GRIVELET-MODOT, Propriétaire à Chambolle-Musigny.

Jules GROS-RENAUDOT, Propriétaire à Vosne-Romanée.

JEANTOT, Maire de Vougeot.

Albert JOLIET, Conservateur du Musée de Dijon.

JOUARD, Maire de Chassagne-Montrachet.

H. LALIGANT, Président de la Coopérative des Vignerons de Brochon.

René LAMBLIN, Propriétaire à Fixin.

MALLARD-GAULIN, Maire de Ladoix-Serrigay.

PAVELOT, Propriétaire et Maire de Pernand.

PETIOT, Commissionnaire en Vins à Savigny-les-Beaune.

Jean POISOT, Propriétaire et Négociant à Premeaux.

Gabriel POUPON, Propriétaire à Meursault.

RIEUSSET, Commissionnaire en Vins à Pommard.

THOMAS-BASSOT, Propriétaire et Négociant à Gevrey-Chambertin.

Armand VEAL, Propriétaire et Maire d'Auxey-le-Grand.

Charles VIÉNOT, Propriétaire et Négociant à Premeaux.



DIJON-LARREY

Le vignoble qui dépend de Dijon se trouve à Larrey, hameau situé à la base des premiers contreforts des collines formant la série des étages géologiques dans lesquels nous rencontrerons les communes qui produisent les vins fins de notre région.

Donner une notice complète sur Larrey, dont l'existence est intimement liée à celle de la capitale de la Bourgogne, est chose impossible : il faudrait alors écrire l'histoire de cette dernière ville, ce qui sortirait de notre cadre.

Bornons-nous à rappeler seulement qu'en 1630, les vignerons de Dijon attirèrent particulièrement l'attention sur eux.

Nous savons par Courtépée que, sur le bruit que des *aides* (impôts) allaient être établis par le roi, ils formèrent des attroupements, élurent pour chef un nommé Machas, et coururent les rues, armés de hallebardes et de

piques, en criant *Lanturlu*, le refrain d'un fameux vaudeville qui eut grand succès en 1629.

Les vigneronns furent nommés *Lanturlus*, parce qu'ils faisaient accompagner cet air sur le tambour pendant leur marche, et cette sédition, dit La Monnoye, dans son *Glossaire*, est encore appelée le *Lanturlu* de Dijon.

Des troubles de cette nature auraient eu pour leurs auteurs de graves conséquences, si le roi Louis XIII, qui arrivait de Troyes, ne leur eût accordé son pardon.

Le vignoble de Larrey est certainement contemporain de celui de Chenôve, puisque l'on constate qu'en 587, Gontran, roi de Bourgogne, donnait à Saint-Bénigne, diverses terres, parmi lesquelles figure Larrey avec les vignes qui en font partie. — Quarante ans plus tard, Clotaire II défendait aux habitants de troubler l'intégrité des possessions des religieux en s'emparant des chaumes dans lesquelles ils plantaient des vignes.

Enfin, au *vii^e* siècle, Amalgaire donne également à l'Abbaye de Bèze des vignes sur ce finage.

D'après ce résumé, il est hors de doute que de tout temps, la vigne y fut cultivée.

Il y a un siècle, on eût encore trouvé sur le territoire de cette commune des vins d'une grande valeur, appréciés à la fois dans le pays et à l'étranger. Aujourd'hui, il ne reste plus que quelques hectares cultivés en plants fins, et la faible quantité de la récolte a éloigné les acheteurs de ce marché.

Au siècle dernier Courtépée y signale les vins des Crais de Pouilly, les Poussots, les Roses, les Perrières comme vins légers et délicats. Il considère les vins des Violettes et des Mares d'Or comme excellents à la troisième et quatrième feuille et comme susceptibles d'être expédiés au loin.

Le gamay a envahi tous ces climats. C'est à peine s'il reste aux Perrières et aux Crais de Pouilly quelques ceps de noirien. Aux Poussots et aux Roses il n'en existe plus depuis longtemps; les *Mares d'Or*, les *Violettes* et le *Montreuil* sont restés presque seuls pour témoigner de l'ancienne réputation de ce vignoble.

Le Docteur Morelot considère le vin des Mares d'Or comme bien au-dessus des grands ordinaires, mais comme ne pouvant néanmoins être classé parmi les têtes de cuvée. — Ces vins présentent un feu et une vinosité très grande. Ils se gardent très bien et ne sont prêts à boire qu'au bout d'un certain nombre d'années, souvent six ou huit ans. Ce n'est qu'en vieillissant qu'ils acquièrent de la finesse et que le bouquet s'y développe. Mais alors ce

sont des vins véritablement très remarquables. Si nous ajoutons à ces qualités que ces vins voyagent facilement, on comprendra combien il est regrettable que ce vignoble ait été négligé.

On peut en dire autant des vins produits par les vignes plantées en pinots qu'on rencontre encore dans les climats des Violettes, des Échaillons et des Champs-Perdrix; et c'est probablement à cette nécessité d'une longue conservation que doit être attribué l'abandon presque général des plants fins de ce vignoble.

Le climat de Montrecul produit des vins blancs très fins dans les vignes plantées en pinots. Beaucoup de personnes apprécient les vins de ce climat à l'égal des vins blancs de Meursault. Il en reste à peine quelques hectares. (Principal propriétaire : M. Thabard.)





CHENOVE

Chenôve est le premier village viticole que nous rencontrons en sortant de Dijon, en suivant la route nationale. Il est placé à mi-côte et dans une agréable situation ; son territoire est limité par ceux de Dijon, Perrigny, Marsamay et Corcelles.

Comme tous les villages de la Côte, Chenôve, cité dans la légende de saint Urbain, évêque de Langres (iv^e siècle), *Canavac* en 600, *Finis Canavensis* en 827, est une localité fort ancienne. Legouëz pensait qu'un Romain, Titus Veler, y possédait une *villa* au premier siècle de notre ère. On connaît encore les désignations de *Canapac*, *Canabum*, *Canavis*, *Ceneval*, *Chenave*. L'origine de ces noms est assez difficile à expliquer ; peut-être a-t-on cultivé dans l'antiquité du chanvre *cannabis* sur certaines parties de ce territoire ? S'il en était ainsi, l'étymologie trouverait son interprétation toute naturelle.

Dans ce finage, qui autrefois produisait plus de vins fins qu'il n'en donne

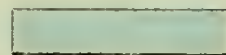


Echelle de 1/20,000

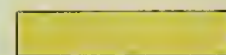
0 500 1000 2000 3000 4000 M

LÉGENDE

Têtes de Cuvées et 1^{ères} Cuvées



2^{mes} Cuvées



3^{mes} Cuvées



à présent, il est certains climats ayant eu une grande réputation non moins qu'une antique origine.

Parmi ceux-ci nous signalons le *Clos du Roi*, dont parle Courtépée : « C'était, a-t-il écrit, le clos de nos Ducs, avec un très beau pressoir et une grande cuverie. Le pressoir fut construit en 1238 par Alix de Vergy, veuve d'Eudes III, qui assigna en 1338 sur son *treuil* de Chenôve un muid de vin aux Religieux de Saint-Bénigne, au lieu de 5 sols que leur devaient les Jacobins. Elle laissa le pressoir à son fils Hugues IV. Le clos fut cédé par ce dernier à Jean, duc de Normandie, fils aîné du Roi, en 1348. »

Le Clos du Roi fut morcelé à la Révolution.

Comme Dijon, Chenôve a perdu peu à peu ses grands vignobles. Le gamay, à qui les bas de cette commune avaient été cédés depuis longtemps, a monté insensiblement sur le coteau, et le Clos du Roi lui-même est aujourd'hui son domaine. C'est à peine si l'on peut trouver encore sur le territoire de cette commune quelques hectares de vignes en plants fins.

Malgré tout, les bons vins de Chenôve méritent encore une place des plus honorables parmi les plus excellents vins de rôti. Ils ont du corps, de la couleur, se conservent très bien et souvent acquièrent avec l'âge les qualités les plus recherchées.

Les principaux climats de Chenôve sont les suivants :

DEUXIÈME ET TROISIÈME CLASSES

En Chenevary. — 7 hect. 76 ares, appartenant à MM. Savot, Philippe-Bridelet ; Briotet ; F. Fournier ; J. Blaiset ; F. Bréigigeon ; Barthe.

Chapitre. — 6 hect. 7 ares 94 cent., à M. Maurice Poisot.

En Seloncourt. — 9 hect. 79 ares 80 cent., à MM. Carré-Theuriot ; Célestin Baudot ; Thabard ; veuve Follet ; MM. Gallois ; Poisot.

Clos-du-Roi. — 27 hect. 89 ares 30 cent., à MM. Drouhin ; Boivot ; Gardet ; Carré-Theuriot ; veuve Follet ; veuve Changenet ; héritiers Jovignot ; Lacordaire ; Veuve Léveillé ; Veuve Gomet ; Paul Maire ; Veuve Roy ; Thabard ; Léon Gallois ; E. Poinsoit ; J. Poinsoit ; J. Coupeux ; Marie Mitand ; Sacomney-Bernard ; Vaudrez ; J.-B. Derey ; H. Charchaude ; Veuve Mercier Bernard ; Meunier ; F. Bernard ; M. Gallois ; veuve Gelez.

Au Piquon. — 4 hect. 71 ares 50 cent., à MM. E. Mallard ; veuve Thuillier ; veuve Monin ; Poisot.

En Valandon. — A MM. Léon Gallois ; Albert Gallois ; François Gallois ; Bougenot ; veuve Roy.



MARSANNAY-LA-CÔTE

Marsannay-la Côte est un beau village situé au pied de la colline qui donne son nom au département.

Marsannay-la Côte, jadis *Marsannay-en-Montagne*, est connu au iv^e siècle sous la désignation de *Marsenniacum*. Le séjour des romains s'y est révélé par des cippes funéraires à inscriptions, découverts en 1865.

Primitivement, la paroisse de Marsannay fut une succursale de celle de Couchey, et dépendait de l'abbé de Saint-Etienne de Dijon, dès 1051 : Manassès, évêque de Langres, confirma cette possession en 1182. Les chanoines réguliers y avaient créé, en 1158, un établissement sur un fond que leur avait légué Thibaud, vicaire du lieu et ces chanoines avaient la direction des églises de Couchey et de Perrigny. — Courtépée rapporte qu'Eudes III fonda, en 1442, une *lampe ardente à perpétuité* devant l'autel Saint-Urbain, à Marsannay.

Deux titres de 1255 et de 1256 font mention du monastère Saint-Urbain et de son clos : il a été supprimé et les bâtiments ruinés.

Le fief, dit le *Clos des Porles de Marsannay*, fut donné aux moines d'Epoisses par Hugues III, leur fondateur, en 1189 ; Michelle, dame de Maigny, y ajouta d'autres fonds en 1230.

Ce fut près de Marsannay, à l'arbre de Charlemagne, en un lieu appelé *la Charme*, que Pierre de Beaufremont, un des grands seigneurs de Bourgogne, donna, en juillet 1443, le célèbre tournoi écrit par Olivier de la Marche, dans ses Mémoires.

Enfin, Marsannay fut de tout temps un pays de vignobles. Dès 658, il y avait des vignes. Aubert donne, en 882, au prieur de Saint-Etienne, sept pièces de vignes à Marsannay, dans le canton d'*Oscherey*, aujourd'hui au *Crais*.

Actuellement, c'est encore un territoire dont les climats de pinot ont diminué de jour en jour pour disparaître presque tout à fait. Il y a moins d'un siècle, on eût trouvé encore un nombre considérable de plants fins et quelques vins dignes d'être signalés ; mais depuis ce temps, la marche envahissante du gamay n'a point cessé de faire des progrès.

A la dégustation, les vins de Marsannay que l'on peut classer dans les bons ordinaires ont une grande franchise, une bonne vinosité, une belle couleur, de la solidité et du corps.

Les climats où se trouvaient anciennement les meilleures vignes sont les *Favières*, les *Crais*, *Diénay*, aux *Argillières*, en *Etale*, aux *Recilles*, aux *Dessus-des-Logevoies*, au *Guidon*, en *Fer-Moulin*. Ce sont encore ces climats qui produisent les meilleurs vins de gamay.

Principaux propriétaires : MM.

Veuve Bart-Ponlot, L. Changenet, L. Charlopin, H. Chicheret, Veuve Dau, Victor Derey, Albert Fournier, H. Guyard, Guyard-Theriet, A. Juge, G. Quillardet, Veuve Roy-Fournier, Pierre Theriet.



COUCHEY

Dès l'an 600, Couchey apparaît sous le nom latin de *Corcheiacum* : en 846 c'est *Finis Capiacensis*, Courtépée donne *Copiacum*, etc...

L'histoire et l'archéologie prêtent leur concours à l'établissement des preuves de l'ancienneté du village qui nous occupe. En premier lieu, c'est le cas de signaler la découverte d'une magnifique patène en bronze portant une inscription indiquant que cet objet appartient à une époque probablement antérieure à la conquête romaine.

Le moyen-âge a laissé des documents précis recueillis en grande partie par Courtépée.

Dès 630, on voit Amalgaire donner à l'Abbaye de Bèze des vignes situées sur le territoire de Couchey.

Au ^{xv} siècle, se tint « sous l'orme de Couchey » un « malle public » présidé par l'oukue de Mailly pour vider un différend entre quelques particuliers et les chanoines de Saint-Etienne de Dijon.

Couchey possédait un château construit dans la dernière moitié du ^{xvi} siècle. Si l'on en croit la tradition, le comte de Chabot-Charny, qui y séjourna en 1572, refusa de donner suite aux ordres de Charles IX, contre les protestants. Dans l'une des tours, une trêve de trois mois fut également signée entre le comte de Tavannes et les Ligueurs, en septembre 1589.

De cette maison seigneuriale, il ne reste plus que le corps de logis, flanqué du côté de la montagne de deux tourelles et du donjon.

L'étymologie des noms de climats s'explique naturellement pour quelques uns du moins. Ainsi, la *Forêt*, désigne une partie boisée dans d'autres temps : aux *Lumières*, se trouvait un lavoir ; en *Avonne* était un terrain propre à la culture des avoines : la configuration du sol indiquait les *Platières* : et *Laveau* (en Laval) s'appliquait à une combe.

Nous trouvons encore d'autres climats :

En *Sampagny*, en *Varangée*, les *Lauthiers*, la *Plantèle*, aux *Quartiers*, les *Larrey*, le *Désert*, le *Grand-Papier*, le *Malperlious*, en *Closeau*, en *Bargard*, la *Combe Volon*, en *Moisereau*, aux *Verchères*, en *Charrière*, aux *Genecières*, en

Verdot, en *Combereau*, *Champ Salomon*, les *Pucines*, en *Nagelottes*, en *Ribande*, les *Cailières*, en *Palard*, les *Champs-Francis*, etc...

Tous ces climats, plantés en gamay, donnent de très bons vins d'ordinaire.

Principaux propriétaires : MM.

Blaizet, Boisseaux, E. Boudrot, C. Derey, A. Dupuis, Vve Fromentin, Paul Gauthiot, Vve Gauthiot-Michel, Guignier, Guillemot, F. Jarrot, Jeantet, Lucotte, Vve Morot, Mousson, Perrot, A. Robert, Ch. Robert, H. Robert, Poignant, A. Roy, Vve Seguin, Sigoillot, Siquet, Tardy.





FIXEY

Fixey, *Fixiacus* en 753, commune indépendante jusqu'en 1860, était certainement l'une des plus petites de la Côte.

Ce village se compose d'une vaste rue tirant du levant au couchant. A son extrémité se trouve une miniature d'église romane, orientée, très rustique et complète en son genre (xii^e siècle).

Cette localité appartient, dans l'origine, à l'Abbaye de Saint-Bénigne qui y consacra son droit de patronage jusqu'à la Révolution. Bien que réuni à Fixin, dans la suite, en tant que seigneurie du Chapitre de Langres, Fixey resta donc sous le protectorat de ladite abbaye qui en partageait la dîme avec le curé. Tous les autres droits revenaient aux chanoines. Il paraît que ce patronage fut très avantageux aux habitants de Fixey qui, plus heureux que leurs voisins, avaient toujours près d'eux une voix puissante pour les défendre contre les abus des agents subalternes du Chapitre de Langres. Sauf cette particularité, Fixey partagea absolument la destinée de Fixin. La réunion

de Fixey à Fixin eut lieu par décret impérial du 28 janvier 1860, sous la dénomination unique de *Fixin*.

Les vins de Fixey se distinguent surtout par leur finesse, d'autre part, ils se font plus vite, en général, que ceux de Fixin : on dit qu'ils sont « plus tôt prêts à boire ».

Principaux climats de Fixey :

PREMIÈRE CUVÉE

Les Arvelets. — 3 hect. 33 ares 15 cent., appartenant à MM.

Alfred Berthaut.	J.-B. Jarrot.
Veuve Berthaut-Bernard.	René Lamblin.
Georges Berthaut.	Paul Lemire.
Veuve Changenet-Dupont.	Veuve Lévêque.
Charles Derey.	Louis Mignotte.
François Janet.	Emile Moreau.

La partie de ce climat, plantée en Pinot donne un vin ferme, coloré, spiritueux et de bonne garde : il est fin et prend un bouquet en vieillissant : il ressemble assez au *Saint-Jacques* de Gevrey-Chambertin. Ce climat a été cultivé en vigne depuis un grand nombre d'années et l'on peut sans crainte d'erreur faire remonter sa plantation au vin^e ou au ix^e siècle.

DEUXIÈMES CUVÉES

La Mazière. — 2 hect. 21 ares 35 cent., à MM.

Jules Ballard.	J.-B. Jarrot.
Veuve Bertillon.	René Lamblin.
Charles Catin.	Marion Frères.
Denis Clerget.	Moreau-Gallois.
Edmond Ferrand.	Auguste Troigros.

Champennebaul. — 77 ares, à M. Hippolyte Siquet.

Les Mogottes. — 1 hect. 47 ares 20 cent., à MM.

Georges Berthaut.	Guyard Gâitet.
Edouard Bondrot.	Mialle-Robert.
Fronentin-Mialle.	Jules Violle.
Paul Gauthiot.	

TROISIÈMES CUVÉES

Le Rosier. — 1 hect. 62 ares 5 cent., à MM.

Veuve Berthaut-Bernard.	Perrot-Janot.
Victor Bondrot.	Félix Petit.
Edmond Ferrand.	Hippolyte Siquet.
Fromentin-Mialle.	Jules Violle.

Les Clos. — 1 hect. 43 ares 90 cent., à MM.

Veuve Berthaut-Bernard.	Moreau-Gallois.
Veuve Bertillon.	Hippolyte Siquet.
Charles Derey.	Jules Violle.
Paul Jovignot.	

Les Foussolles. — 2 hect. 68 ares 40 cent., à MM.

Bourgeot-Viard.	Poignant-Lucotte.
Fromentin-Mialle.	J.-B. Soulas.
Paul Gauthiot.	Joanny Trouillot.
Veuve Ch. Lambert.	Jules Violle.
Firmin-Lucotte.	

Champ-Perdrix. — 1 hect. 50 ares 55 cent., à MM.

Jules Balland.	Paul Jovignot.
Edouard Boudrot.	Mialle-Robert.
Edmond Ferrand.	Veuve Mirbel.
Fromentin-Mialle.	Félix Paget.
J.-B. Jarrot.	Perrot-Janot.

Autres climats :

<i>Meix-Tournant.</i>	<i>Crais de Chêne.</i>
<i>Les Echalais.</i>	<i>Le Champ-des-Arrêts.</i>
<i>Tabellion.</i>	<i>Aux Prés.</i>
<i>Au Village.</i>	<i>La Cocarde.</i>
<i>Les Herbes.</i>	<i>Entre-deux-Velles, etc...</i>

Principaux Propriétaires :

MM. Derey-Chicheret.	Lang.
Paul Gauthiot.	Edouard Lagnesse.
Jadot-Fontaine.	Jean Rigolet.
François Janet.	Paul Roblot.
Paul Jovignot.	Veuve Roussotte.
René Lamblin.	Jules Violle, etc...

This is a detailed historical map of the Grandes Baraques region. The map is oriented with North at the top. The title 'Grandes Baraques' is written in large, bold letters across the top. The map shows several communes, including Chevrey-Chambertin, Brochon, Fixey, and Couchey. The map is color-coded with green and yellow to distinguish different areas. It includes numerous place names, roads, and a network of lines representing the railway system. The map is a detailed historical map of the Grandes Baraques region, showing the communes of Chevrey-Chambertin, Brochon, Fixey, and Couchey. The map is color-coded with green and yellow to distinguish different areas. It includes numerous place names, roads, and a network of lines representing the railway system. The title 'Grandes Baraques' is prominently displayed at the top.

Grandes Baraques



FIXIN

Fixin, *Fiscinus* en 930, *Fiscenliar* en 895, est un de nos villages viticoles ayant rang parmi les plus anciens de la Côte.

Pendant la période gallo-romaine, ce village est attribué d'abord au *Pagus Divionensis* (Comté de Dijon), puis au *Pagus Oscarensis* (Comté de l'Onche). En réalité, il confinait à ces deux comtés.

Au Moyen-Age, la Seigneurie de Fixin fut d'abord dévolue, en grande partie, à l'abbaye de Bèze, par son fondateur, le duc Amalgaire, puis elle fut soumise à la juridiction de Saint-Etienne de Dijon, et y demeura jusqu'au ix^e siècle.

A la suite du concile provincial de Langres auquel il avait assisté, Louis le Débonnaire, par une charte de 836, abandonna au Chapitre Saint-Mammès de Langres les Seigneuries réunies de Fixin et de Fixey, avec le droit de haute, moyenne et basse justice.

Cette donation rendit les habitants des deux villages « gens de *pôté* ». Elle leur créa une situation dont les avantages se firent sentir pendant trois ou quatre siècles. Dans le principe, la protection ecclésiastique mit le paysan à l'abri des vexations des seigneurs laïcs. Le Chapitre de Langres usa de son influence pour obtenir l'allègement des charges qui pesaient sur les campagnes. Dans ces conditions, le travail se développa à Fixin et à Fixey; l'intérêt privé y naquit et favorisa l'instinct de la propriété individuelle, et le riche territoire des deux localités, jusqu'alors mal exploité, subit une heureuse transformation.

Cet état de choses, relativement avantageux, cessa, ou fut, du moins, de plus en plus compromis, lorsque le Chapitre seigneurial fit exercer ses droits de dîmes et autres par des agents subalternes qui, trop souvent, à l'insu des chanoines, abusèrent de leurs fonctions au détriment des habitants. De là, nombre de procès dans lesquels les gens du pays éprouvèrent de constants désavantages.

Le Chapitre de Langres, à raison de son droit de justice, avait, au climat des *Chafaulottes*, ses signes patibulaires, *Fourches* et pilier à carcan, devant la halle du four banal qui n'a pas été détruite. Il avait aussi le droit de tenir « fers et prisons » dans sa maison seigneuriale de Fixin « pour mettre et constituer les malfaiteurs ».

On ignore l'existence des chartes d'affranchissement relatives à Fixin et à Fixey. Tout porte à croire qu'elles datent de la moitié du x^v siècle.

Ce ne fut qu'après la mort de Henri III, 1589, que ces deux localités commencèrent à connaître les déprédations et les douleurs que la guerre entraîne avec elle. Comme tous les autres villages de la Côte, Fixin et Fixey furent ravagés par les Huguenots, puis par les incursions des Impériaux. Les reîtres allemands qui parurent ensuite s'y livrèrent aux derniers excès.

Le manoir de la *Perrière*, alors propriété de l'abbaye de Cîteaux fut pris par les Huguenots qui en brûlèrent les portes, en pillèrent les caves et en démolirent la tour. L'église de Fixin fut pillée et profanée: tout y fut mutilé et saccagé.

En 1593, une horde de reîtres allemands et de lansquenets se signala aussi par d'affreux ravages, tant à Fixin qu'à Fixey.

Ces forcenés, après avoir tout dévasté, brûlèrent les cuves, les pressoirs, les pisseaux, les meubles, tout enfin et ne laissèrent rien derrière eux. Mais ce qu'il y eut de plus affreux encore, c'est que « les filles et femmes que l'on put attraper furent prostituées et emmenées » dit un chroniqueur !

Le lecteur pourra faire ici un rapprochement entre la conduite de ces barbares et celle de leurs successeurs de 1914 : on retrouve bien la même manière !

Fixin est maintenant un des jolis villages de la Côte et un lieu de promenade très fréquenté. En effet, Fixin doit sa célébrité régionale à son parc pittoresque et au *Réveil de Napoléon*, l'œuvre magistrale du grand sculpteur Rude.

Un des vétérans des campagnes de l'Empire, M. Noiset, Commandant des Grenadiers de la Garde et l'un des assistants des adieux de Fontainebleau, acquit en 1837, à Fixin, des terrains vagues, dénudés, y fit des plantations et créa le parc charmant et mélancolique connu sous le nom de *Villa Napoléon*. Ce fut à cette époque qu'un ami commun l'ayant mis en rapport avec Rude, l'éminent sculpteur bourguignon, ces deux natures si sympathiques se prirent d'une mutuelle affection et de cette amitié entre deux hommes si bien faits pour se comprendre, naquit bientôt la réalisation du plus magnifique ouvrage privé rendu à la mémoire de Napoléon. Il s'agit de cet admirable monument en bronze, figurant la résurrection de l'Empereur, conçu et exécuté par ces deux hommes qui, sans autre mobile que la religion du souvenir, n'hésitèrent pas à y consacrer, l'un la plus large part de sa modeste fortune, l'autre son immense talent.

Les caractères distinctifs des vins de Fixin, provenant de plants fins, sont de la spirituosité, de la couleur, un bouquet qui se développe avec l'âge, et une grande aptitude à se conserver longtemps.

PREMIÈRES CIVÉES

LA PERRIÈRE. — La propriété connue sous le nom de *Clos de la Perrière* se compose de 5 hectares d'un seul pourpris. Cette propriété appartenait autrefois à l'abbaye de Cîteaux. Le Docteur Lavallo rapporte que le 30 mai 1622, elle fut vendue par MM. de Cîteaux à M. Boullier, de Dijon. Acquisée ensuite par M. de Franzans, elle fut adjugée, le 8 mars 1741, à M. Loppin, conseiller au Parlement de Dijon. Elle est restée dans la famille des Loppin, devenus comtes, puis marquis de Montmort, jusqu'au 18 janvier 1853, époque où elle a été vendue à Denis Serrigny, professeur à la Faculté de Droit de Dijon. Elle est actuellement la propriété de M. Pierre Joliet.

Les vins de la *Perrière* sont classés depuis longtemps parmi les Têtes de Cuvée de la Bourgogne.

« Ce qui les caractérise, c'est qu'ils sont très colorés, très spiritueux et qu'ils ont la vertu de se conserver plus longtemps qu'aucune autre espèce de vins de notre Côte-d'Or. En vieillissant, ils acquièrent, comme tous les grands vins de la Côte de Nuits, le bouquet qui fait l'agrément des vins de Bourgogne et les place à la tête des vins du monde entier. » (Docteur LAVALLE)

Lavalle nous apprend encore que le marquis de Montmort vendait habituellement ses vins du *Clos de la Perrière* au même prix que le *Chamberlin*.

LE CHAPITRE. — Contenant 4 hectares, 77 ares, 10 centiares et appartenant à M. René Lamblin, produit un vin qui approche de celui de la *Perrière* dont il n'est séparé que par un mur au-dessous duquel il se trouve. On doit dire de ce vin qu'il est également ferme, spiritueux, coloré et de bonne garde.

Les Hervelets. — 3 hect. 60 ares 95 cent., à MM.

Alfred Bordet.

Mlle Magnin.

Etienne Chicheret.

M^{me} Veuve Matter.

René Lamblin.

Veuve Mirbel.

Paul Lemire.

Pierre Sacconey.

Ce climat donne un vin pareil au précédent.

Aux Chensols. — 1 hect. 83 ares 70 cent., appartenant à M^{me} Vve Millot.

DEUXIÈME CUVÉE

En Combe-Roy. — 73 ares 10 cent., à MM.

Veuve Changenet-Dupont.

Edonard Pilleuet.

Paul Jovignot.

TROISIÈMES CUVÉES

Clos Marion. — 1 hect. 90 ares 40 cent., à MM. Marion Frères.

Clos Villedelle. — 73 ares, à M. Alexis Blondeau.

Les Ormeaux. — 1 hect. 35 ares 80 cent., à MM.

Changenet.	Auguste Mutin.
Denis Clerget.	Charles Sigoillot.
Emile Defrance.	Thomas-Bossu.
Veuve Groffier.	Jules Violle.
Henri Moreau.	

La Croix-Blanche. — 98 ares 80 cent., appartenant à :

M. et Mlle Lagoutte — Mlle Magnin.

Le Crais. — 1 hect. 76 ares, à MM.

Briotel Theuriet et Louis Mignotte.

Closmée. — 4 hect. 21 ares 10 cent., à MM.

Veuve Changenet-Dupont.	Hippolyte Monnier.
Gabriel Defrance.	Veuve Nolin.
Veuve Gelin.	J.-B. Soulas.
Roger Lamblin.	

Autres climats :

<i>Les Entrecœur Velles.</i>	<i>Les Prés.</i>
<i>Les Boulières.</i>	<i>Les Herbes.</i>
<i>Meix-Bas.</i>	<i>En Sergentière.</i>
<i>Laurel Chaud.</i>	<i>Les Boucillolles.</i>
<i>Le Village.</i>	<i>Maison Dieu, etc...</i>

Principaux Propriétaires :

MM. Joseph Aniot.	M. et Mlle Lagoutte.
Veuve Berthaut-Bernard.	René Lamblin.
Etienne Bergerot.	Mignardot-Guyot.
Veuve Changenet-Dupont.	Jean Rigolet.
Veuve Gelin.	J.-B. Soulas.
Jadot-Fontaine.	Stéphen Trouvé.
Edonard-Jovignot.	Cécile Vagry.
Paul Jovignot.	J. Violle, etc...





CHATEAU DE BROCHON

BROCHON

A Brochon, *Bruciacus* au ^{vr} siècle, *Briscona villa* en 878, les Romains ont laissé les traces de leur séjour par des monnaies, des monuments sculptés et des tombeaux. L'époque mérovingienne s'y est révélée par un nombre important de sépultures. Ce fut probablement une colonie romaine qui défricha les terrains couverts de broussailles où la vigne devait prendre plus tard un si grand développement.

Charlemagne y fonda un hôpital qui fut enrichi par Simon de Vergy (1175) et par Humbert de Bertrand (1273). En 1300, cet hospice fut uni à l'abbaye de Saint-Etienne de Dijon : après sa suppression au ^{xvii} siècle, ses biens furent affectés au grand hôpital de Dijon.

Il y a cinq cents ans, Brochon appartenait aux Chartreux, à une dame de Pesmes et à Huguenin de Charmes. La partie formant la propriété de la dame de Pesmes provenait des sires de Grauson et passa plus tard à la maison de Tavaues.

Les Chartreux étendirent leurs domaines par des acquisitions et des dons ; en 1789, ils possédaient presque tout le territoire, avec les abbés de Cîteaux et l'hôpital de Dijon.

Le fief de *Crébillon* était situé au couchant de Fenclos des Chartreux.

On ignore la date et les conditions de l'affranchissement de Brochon. Lors des guerres intestines qui désolèrent la Bourgogne, sur la fin du ^{xvi} siècle, ce finage eut à loger les gens d'armes du comte de Tavaues.

En 1569 et 1576, Brochon fut pillé et incendié par les reîtres venus au secours des protestants, puis, en 1636, par les Croates de Galas.

Une grêle, survenue le 13 Mai 1704, ravagea le territoire ; les vignes furent absolument hachées.

L'hiver de 1709 et la famine qui en fut la suite causèrent la mort de plusieurs habitants.

Il n'y a rien de particulier à dire sur Brochon durant la période révolutionnaire. A la chute du premier Empire, il fut occupé par les troupes alliées, comme en 1870, par les Allemands.

Presque tout le sol cultivé de cette commune est consacré à la vigne ; la majeure partie des climats est plantée en gamay. Les vins ordinaires de

Brochon sont estimés et les vins fins ont du corps et de la couleur; ils se conservent bien et ne sont, en général, bons à boire qu'après six ou même huit ans. Ils se rapprochent beaucoup des bons vins de Fixey et de Fixin.

Le Dr Morelot dans sa " Statistique des vignes de la Côte-d'Or " apprécie ainsi les vins de Brochon :

« On trouve sur ce finage une masse moins considérable de vins distingués que dans les autres sols de notre Côte. Il faut en excepter un, nommé « le *Craibillon* ou *Crébillon*, fournissant un vin qui, lorsqu'il est vieux et d'une « année favorable, peut aller de pair avec nos bons vins de notre Côte. Tous les « autres climats donnent un vin en général fort au-dessus du commun, mais « qui, cependant ne peut être considéré comme un vin de première classe. »

C'est le climat de *Crais-billons* qui a donné son nom au célèbre poète tragique Prosper Jolyot, né à Dijon en 1674 et mort en 1762, qui prit de son fief à Brochon le nom de Jolyot de Crébillon.

Les principaux climats sont :

Clos de Crébillon, 68 ares, appartenant à M. Stéphane Liégeard; *Croix-Violette* ou *Bezenne*, *Jeunes Royes*, *Epinards*, *Mazières*, *Vignois*, *En Champs*, *La Ruolle*, *Champ-Perrier*, *Queue de Hareng*, *La Créole*, *Le Créol*, *Creterent*, *Croiselle*, *En Billard*, *Les Carrés*, *Le Carré Rougeot*, *En Charreux*, *Les Journaux*, *le Meir Bas*, *les Prés Préaux*.

Les principaux propriétaires de ces climats sont MM.

Bergeret, Brenot, Brouillard, Charles et Hippolyte Champy, Chicheret, Clémencet, Clerc, Léon et Paul Cluny, Vve Dorier, Duroché, Galland, Jeannet, Alfred et Henri Laligand, Leblanc, Stéphane et Gaston Liégeard, Lippe, Louis et Lucien Mignardot, Moniot, Muet, Vve Naudin, Edouard, Henri et Jules Pansiot, Pansiot-Jacson, Patriarche, Pierrot, Roupnel, Roux, Sirugue, Souillard, Thugnot.



GEVREY-CHAMBERTIN

Très bien située, cette commune est placée au pied de la Côte, à peu de distance des climats célèbres qui lui ont valu sa réputation. Le passé de Gevrey est digne d'intérêt: ce bourg peut être cité comme l'un des plus anciens lieux habités de la Côte. « On a remarqué dans les *Pagi*, 1^{er} volume, qu'il est placé par plusieurs chartes dans le Beaunois, par d'autres dans l'Oscheret et dans le Dijonnais (1). »

Anciennement *Gibriacus* dès 630, de vieux titres disent *Gibriacum*, *Ginreium*, *Gyracium* *Montanum* ou *Gevrey-en Montagne*. En 1847, en vertu d'une ordonnance royale, cette « petite ville » fut autorisée à joindre à son nom celui du climat célèbre de *Chamberlin*.

En 895, Richard, duc de Bourgogne, dit le Justicier, cédait à Saint-Bénigne des terres situées sur cette commune: plus tard cette seigneurie passa entre les mains des sires de Vergy: l'un d'eux fit don aux abbés de Cluny de tout ce qui lui était échü en partage par droit de succession.

Peu après une église se fondait, groupant autour d'elle de nombreuses habitations: alors l'évêque de Langres, du diocèse duquel elle dépendait, la fit desservir par des ecclésiastiques de son choix, mais en même temps, et suivant l'usage, ce nouveau chapitre établit la dîme sur les terres cultivées.

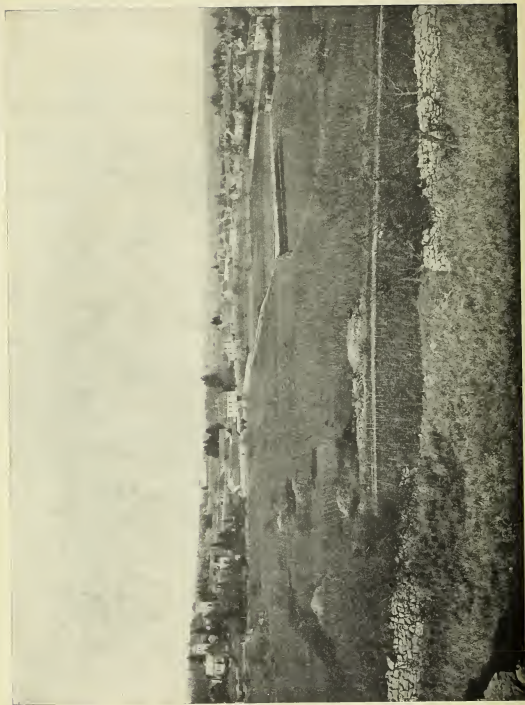
La résistance des habitants de Gevrey à ces exactions fournit matière à de nombreux procès.

Au XI^e siècle, et à la suite d'un conflit qui s'éleva entre Endes I^{er}, duc de Bourgogne, et Hugues, abbé de Cluny, comte de Semur et autres lieux, le duc s'empara des biens que possédait l'abbaye tant à Gevrey qu'en d'autres parties du royaume.

Ne parvenant pas à se faire restituer ses domaines, Hugues provoqua et obtint l'excommunication du duc, ce qui força ce dernier à faire amende honorable et à restituer les biens de l'abbaye, ainsi que le constate un acte passé solennellement en 1101 et contresigné par plusieurs seigneurs de la région.

En 1275 Cluny, déjà propriétaire d'une partie du linage, en achetait les dernières parties à Robert II, duc de Bourgogne: en 1309 Endes lui avait également fait don de nombreux climats.

(1) Courtépée.



GEVREY-CHAMBERTIN

En 1257 Ives de Poissey, abbé de Cluny, commençait la construction du château qui, à sa mort, fut achevé par Ives de Chasan, son neveu et successeur. Il était flanqué de quatre fortes tours et servait de lieu de refuge aux habitants qui se trouvaient protégés contre les invasions si fréquentes à cette époque.

Néanmoins, en 1336, Louis de Neufchâtel le mit une première fois à sac et fit subir de cruels désastres aux habitants en détruisant les récoltes et en pillant une partie du village.

Philippe de Valois, sur la requête des religieux de Cluny, fit poursuivre vigoureusement Louis de Neufchâtel par le bailli de Mâcon, qui débarrassa la contrée de ce coureur de grands chemins.

Aux XIV^e et XV^e siècles, Gevrey était un bourg considérable; les taxes auxquelles il fut plusieurs fois imposé le démontrent clairement: ainsi voyons-nous qu'en 1438 il doit payer 10 livres sur les 600 imposées à toutes les bonnes villes de Bourgogne et du Mâconnais pour déterminer les *Escorcheurs* à quitter la province qu'ils voulaient de nouveau envahir.

En 1501, Louis XII concéda à la commune un marché ou foire se tenant une fois l'an, à charge par elle d'établir tout le nécessaire pour sa tenue. C'est alors que furent bâties les premières halles situées dans la rue Basse.

A la fin du règne de François I^{er}, le bourg eut souvent à loger des gens de guerre, ce qui lui occasionna de fortes dépenses, notamment en 1531, où, à raison de la peste qui sévissait à Dijon, elle dut caserner une partie de sa garnison.

Pendant les guerres de religion, la ville fut si fortement rançonnée, pillée et même brûlée que, par un procès-verbal daté de 1579, on peut voir qu'elle était réduite à 80 feux après en avoir eu plus de 400.

Par la suite, rien de bien saillant ne se produisit plus dans l'histoire de Gevrey. Les dîmes de toute nature qui pesaient lourdement sur les habitants ont été abolies à la Révolution, et depuis ce moment la commune a pris une très grande vitalité.

Nul climat de la Côte ne possède peut-être une réputation aussi universelle et une renommée aussi populaire que celui de *Chamberlin*; de tout temps la vigne y a été cultivée et a donné des produits vraiment supérieurs.

Il est presque superflu de parler du *Chamberlin*, mais comme le mot est plus pratiqué que la chose et qu'il y a bien des gens qui croient le connaître et ne s'en doutent pas, nous leur dirons que ce cru possède au plus haut degré toutes les qualités qui constituent le vin parfait, *corps, couleur, bouquet, finesse*;

il va de pair, s'il ne les dépasse, avec les plus grands vins de la Côte d'Or; chacun d'eux néanmoins a son cachet particulier qui le fait distinguer par les vrais amateurs : ainsi la Romanée excelle par la finesse, le Clos-de-Vougeot par le bouquet, le Chambertin par le corps et la couleur; mais, par l'ensemble de leurs qualités, tous trois se partagent la palme et leur valeur marchande est la même.

Le climat de Chambertin se compose de deux parties contiguës se faisant suite et s'étendant à mi-côte, dans la direction du nord au midi, sur une longueur de 1.200 mètres environ et une largeur moyenne de 230 mètres. La première de ces parties, la plus rapprochée du village de Gevrey, contient 14 hectares et est désignée sous le nom de *Clos de Bèze*, parce qu'elle fut plantée par les moines de l'abbaye de Bèze, à laquelle le duc Amalgaire l'avait donnée en l'an 630. La deuxième partie, qui est le prolongement de celle-ci, contient 13 hectares et est appelée *Chambertin*. L'origine du nom de ce grand cru est assez obscure: si l'on en croit la tradition, un paysan nommé *Bertin*, pensant que son champ qui était limitrophe avec le Clos de Bèze, devait également convenir à la culture de la vigne, y planta les mêmes cépages que ceux cultivés par les moines dans leur Clos de Bèze: ce fut le Champ de Bertin.

Les vins produits par ces deux parties s'appellent indistinctement *Chambertin* et possèdent la même qualité.

Lorsque le duc Amalgaire, en 630, donna à l'abbaye de Bèze son domaine de Gevrey, il était déjà, en partie au moins, planté en vigne: mais alors ce climat, considéré néanmoins comme dominant de bons vins, n'était pas encore compté parmi ceux dont le nom s'étend au loin.

Jusqu'en 1219, les vignes de Bèze et de Chambertin (car dès cette époque on confond déjà ces deux climats) restèrent la propriété de l'abbaye de Bèze, qui les vendit au Chapitre de la Cathédrale de Langres. L'original de cet acte de vente, écrit en latin sur une étroite feuille de parchemin, existe encore aux archives départementales de la Côte-d'Or.

Le Chapitre de Langres ne paraît pas avoir jamais cultivé ce domaine. Il l'amodiait moyennant une redevance tantôt en nature, tantôt en argent. Le dernier amodiatiaire fut un sieur Jomard, dont le bail, fait pour neuf années et moyennant 100 livres par an, cessa le 2 mai 1651.

Alors le Chapitre de Langres consentit à vendre au sieur Jomard son Clos de Bèze, formé de 40 journaux, dont 36 en vignes et le reste en friches et chemins, moyennant *un cens de cinq queues de vin provenant de ladite vigne*

ou d'autre aussi bon, envaisselé en tonneau neufs, et 6 lieues tournois en argent, aux fraus du sieur Jonard ou de ses héritiers.

De la famille Jonard cette propriété passa, aux mêmes conditions que ci-dessus, aux sieurs Jobert et Grosbois de Vellemont. Le premier devint bientôt propriétaire de la plus grande partie, et ils'avisa alors de joindre à son nom celui de son domaine qui resta en la possession de cette famille, connue sous le nom de MM. Jobert-Chambertin ou Jobert de Chambertin, jusqu'au commencement du siècle dernier, d'où il passa directement ou indirectement aux propriétaires actuels.

A peine le Chapitre de Langres eut-il acensé son Clos de *Bèze-Chambertin*, comme on l'appela jusqu'au siècle dernier, que la réputation de ce vin grandit en dehors de toutes les prévisions. En 1651, le contrat de vente estime à 30 livres la queue du vin de Bèze. En 1761, on reconnaît qu'il vaut 700 à 800 livres. Ce résultat fut dû en grande partie à ce que M. Claude Jobert-Chambertin, *marchand de vins de la Cour Palatine*, fit connaître ce vin à l'étranger. Aussi le Chapitre fit-il tout ce qu'il put pour rentrer en possession du Clos de Bèze.

Un premier procès en nullité de vente fut intenté par lui au sieur Jonard en 1702 et dura huit ans ! Un second procès eut lieu contre le sieur Jobert en 1761 : le Chapitre se plaignait alors que le sieur Jobert ne lui livrait pas le meilleur vin du Clos. Le tribunal décida que le censitaire n'était tenu qu'à donner du vin bon, loyal, vermeil et marchand provenant du cru de Bèze, et débouta le Chapitre de Langres de ses prétentions.

Nous terminerons cette note sur ce climat célèbre par l'extrait suivant des œuvres du poète dijonnais Bernard de Lamotte, l'auteur des *Noëls Bourguignons* :

« Il y a à Gevrey, village à deux lieues de Dijon, deux vignobles célèbres,
« l'un appelé Bèze, l'autre Chambertin. Un jour qu'un galant homme, qui
« possédait une bonne partie des vignes de Bèze, traitait quelques-uns de ses
« amis, un des convives chanta ce triolet qui plut beaucoup à la compagnie,
« et surtout au maître du festin :

« Bèze qui produit ce bon vin
« Doit passer pour très catholique ;
« J'estime plus que Chambertin
« Bèze qui produit ce bon vin.
« Si le disciple de Calvin,
« Bèze, passe pour hérétique,
« Bèze qui produit ce bon vin
« Doit passer pour très catholique. »

Courtépée, dans son *Histoire du Duché de Bourgogne*, donne les renseignements suivants sur les climats de Gevrey :

« On distingue les climats de Chambertin et de Bèze, tête des vins de « Bourgogne ; les autres climats renommés sont les Saint-Jacques, les Mazy, « les Tamiot, la Chapelle. »

Il aurait également pu indiquer ceux des Latricières, des Charmes, des Mazoyères et des Varoilles : ce dernier climat appartient jadis au Chapitre de Langres et fut vendu comme bien national à la Révolution ; il était planté avant le ^{xii}e siècle.



Château de Gevrey-Chambertin

Le caractère général et distinctif de tous les vins de pinot de Gevrey-Chambertin est la fermeté ou le *corps* ; la deuxième cuvée du finage a un cachet de *grand vin* et se distingue peu du Chambertin dans les deux ou trois premières années ; la troisième cuvée est un *ordinaire de prince* et est digne de figurer sur une table comme vin d'*entre-mets* ; il y a encore au-dessous de ces trois cuvées des vignes qui font un *bon ordinaire bourgeois*,

mais dont nous ne donnons pas le détail parce que ce vin ne se distingue pas de ceux de même espèce des autres communes de la Côte.

Voici les principaux climats et les noms des propriétaires :

PREMIÈRE CUVÉE

Le Chambertin (Clos de Bèze compris) 27 hectares.

Principaux propriétaires, MM.

de Blic.	Liger-Belair.
Bouchot-Ludot.	Héritiers de la Loyère.
Damoy.	Magnien-Fleurot.
Duvergey-Taboureaux.	Marion.
Ganthey.	Poillot.
de Grésigny.	Quanquin.
Grivelet-Cusset.	Rebourseau-Philippon.
Guichard-Potheret.	J.-H. Remy.
Javelier-Laurin.	<u>Armand Rousseau</u> + ?
Albert et Gaston Joliet.	Thomas-Bassot.
Louis Latour.	Trapet.
Liégeois.	etc.

DEUXIÈME CUVÉE

Les Lalricières. — 6 hect. 93 ares, appartenant à MM.

J. Camus.	Félix Laroze.
Gauthey.	J.-H. Remy.
de Grésigny.	Trapet, etc.

Sur Charmes. — 12 hect. 29 ares 25 cent., à MM.

Edonard Bélorgey.	Ch. Jantot.
Théodore Bizot.	Albert et Gaston Joliet.
Bolnot.	Mouchet.
J. Camus.	Philippon fils.
Dussauce.	Ponsot.
Léon Girard.	Rebourseau-Philippon.
Henri Gouroux.	Salbrenx.
Vve Grey.	Thomas-Bassot, etc.

Mazoyères ou Charmes. — 14 hect. 71 ares 70 centiares, appartenant pour la plus grande partie à MM.

Edouard Bêlorgey.

Merme-Morizot.

J. Camus.

Sauvoisin, etc.

Sur Combottes. — 5 hect. 2 ares 55 cent., à MM.

Edouard Aniot.

Claude Marchand.

Vve Blanc.

Maignot.

Devante.

Vve Mongeard.

Héritiers Gérard.

Emile Valby.

Guigne.

Saint-Jacques. — 2 hect. 60 ares, à MM.

Guichard-Potheret.

Philippon fils.

Félix Laroze.

Mme Serre.

Magnien-Fleurot.

etc.

Les Varoilles. — 6 hectares, appartenant à MM. Albert et Gaston Joliet.

La Chapelle. — 8 hectares, à MM.

Damoy.

Armand Rousseau.

Dubel.

Salbrenx.

Faye.

Thomas-Bassot.

Félix Laroze.

Félix Tortochot.

Philippon fils.

Arthur Trapet.

Poillot.

Les Mazis-Hauts. — 4 hectares 52 ares 80 centiares, à MM.

Bizot.

Lonis Marillier.

Henri Gouronx.

Rousseau-Poulot.

de Grésigny.

Thomas-Bassot.

Guichard-Potheret.

Félix Tortochot.

Matrot.

etc.

Rucholles-du-Dessus et du-Bas. — 3 hect. 40 ares, à MM.

Grillot-Bourgeot. — Magnien-Fleurot. — Thomas-Bassot, etc.

La Grillole. — 2 hect. 90 ares, à MM.

Henri Gouronx. — Rebourseau-Philippon. — Thomas-Bassot, etc.

Les Cazeliers. — 8 hect. 40 ares 85 cent., à MM.

Henri Foulet.	Magnien-Tisserandot.
de Grésigny.	Poillot.
Guichard-Potheret.	Thomas-Bassot.
Leclerc.	Tisserandot-Galland.

Une partie de ce climat a été classée en deuxième classe, le reste en troisième.

TROISIÈMES CLIMATS

Les Mazis-Bas. — 4 hect. 38 ares, à MM.

Bizot.	Marchand.
J. Camus.	Louis Marillier.
Henri Chevillard.	Rebourseau-Philippon.
Fagot.	Rousseau-Lebeau.
Javelier-Laurin.	Thomas-Bassot.
Félix Laroze.	Tisserandot-Galland, etc.

Les Elournelles. — 1 hect. 96 ares, à MM.

Henri Foulet.	Armand Rousseau.
Giraud.	Mme Serre.
Javelier.	J. Thomas.
Louis Marillier.	Félix Tortochot, etc.

Les Echéseaux. — 3 hect. 31 ares, à MM.

Henri Chevillard. — Roty, etc.

Lavaux. — 9 hect. 53 ares, à MM.

C. Charles.	Modot.
F. Dussance.	Roupinel.
Henri Foulet.	➤ Armand Rousseau.
Henri Laroze.	Tachet-Bizot.
Charles Magnien.	Félix Tortochot.
Magnien Flenrot.	Tisserandot-Galland.
L. Marillier.	Léon Thomas, etc.

Autres climats :

Les Gemeaux.
Clos des Ruchottes.
Meixvelle.
Meix-des-Ouches.
Craipillot.
Champonet.
Fouleny.
Corbeaux.
Les Issards.
Clos-Prieur.
Cherbaude.
Pallut.
Carougeot.

En Ramonée.
En Labussière.
Combe-du-Dessus.
Combe-au-Moine.
Ensonge.
Vellées.
Mohol.
Marchais.
En Champs.
Champervrier.
Champeaux.
Charreux.
Crais-du-Dessus, etc.

Principaux Propriétaires, MM.

Bizot.
 Chevillon.
 François Dussauce.
 Henri Foulet.
 Paul Foulet.
 de Grésigny.
 Guichard-Potheret.
 Dr Chompret.
 Giraud.
 Vve Grey.
 Grillot.

Albert et Gaston Joliet.
 Félix Laroze.
 Louis Marillier.
 Pernot.
 Poillot.
 Armand Rousseau. ✚
 Tisserandot-Galland.
 Félix Tortochot.
 Thomas-Bassot.
 Arthur Trapet.
 Marion, etc.

A.-B. — Quelques climats, tels que le Carougeot et le Clos des Ruchottes, sont dignes d'être classés en deuxième cuvée.





MOREY

A raison de sa situation sur le plan incliné de la Côte, Morey se trouve placé au milieu des meilleurs crus de son territoire. Ce village, l'un des plus beaux du canton de Gevrey-Chambertin, possède de fort jolies maisons bourgeoises, dont les vastes dépendances en jardins, vergers et clos de vigne, ajoutent à l'agrément de leur heureuse position.

Morey a fourni la preuve de son occupation aux temps gallo-romains par la découverte d'un assez grand nombre de monnaies de tous modules sur différents points de son territoire.

On se rappelle avoir vu sur ce territoire un bloc de pierre appelé *Pierre virante*, disparu depuis un certain laps d'années et dont le nom s'est perpétué pour un climat. Ce grand débris lapidaire provenait peut-être de quelque monument mégalithique érigé aux temps gaulois, tel qu'une allée couverte ou un dolmen. Des tumuli ont été également découverts à la fin du siècle dernier.

La première mention qui soit faite de Morey, *Mirriacum Villa* remonte à 1120. En cette année, Savarie de Vergy avait donné à l'abbaye de Cîteaux une partie de la seigneurie du village; Hervé, son troisième fils confirma cette donation en 1171 et y ajouta le droit de parcours sur tous ses domaines. La même année, l'abbaye de la Bussière fut dotée par Henri de Vergy et Guillaume de Marigny, connétable de Bourgogne, du fief qui leur était échu en partage de leur père et beau-père, Simon de Vergy. Ce fief devint pour les moines un lieu d'asile que nul ne pouvait franchir sous peine d'excommunication.

Dans le but d'accroître sa puissance, l'abbaye de Cîteaux, à la faveur d'une bulle du pape Boniface IV en date du 28 septembre 1300, enleva à l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés, de Paris, le prieuré de Gilly dont Morey dépendait pour le spirituel, et acheta, vers le milieu du ^{xv}^e siècle, de Guillaume de Vienne, le château de Montbis, sis à Gilly, avec tous les droits seigneuriaux qui s'y rattachaient, tant à Gilly qu'à Morey. L'abbé de Cîteaux devint donc seigneur temporel et justicier de la majeure partie de ce dernier village. Il fit ériger des fourches patibulaires à deux piliers, signe de la haute justice, dans un champ limitrophe des finages de Gevrey et de Saint-Philibert, et il exigea des habitants reconnaissance de ses droits féodaux.

Les Bernardines de Tart-le Haut, les religieuses de l'abbaye du Lien-Dieu, le grand prieur de Champagne avaient, dès les ^{xv}^e et ^{xvi}^e siècles, des biens sur Morey.

Chambolle et Morey, se liant naturellement comme ayant dépendu tous deux des domaines de la puissante maison de Vergy, ont en jusqu'en 1789 les mêmes seigneurs et co-seigneurs. Ainsi voyons-nous vers 1476 les Grantson, en 1500 les de Vienne, les de Saulx Tavannes dans la première moitié du ^{xvi}^e siècle, le comte de Beaumont en 1666, Philippe de Cronembourg, écuyer, seigneur de Broin, Vougeot et autres lieux, acquit Morey en deux fois, en 1740 et en 1747. Vers 1777, dame Marie Fromageot, veuve de messire Jacques Pelletier de Cléry, acquit de dame Marguerite Valot, veuve de M. de Cronembourg, Chambolle et Morey au prix de 48.000 livres.

Au moment où éclata la Révolution, la seigneurie appartenait à M. Pelletier de Cléry.

Les vins de Morey se classent parmi les meilleurs de la Côte de Nuits. Ils ont une belle couleur, un bouquet se développant avec l'âge, beaucoup de corps, de la vinosité et une grande aptitude à se conserver longtemps.

La vigne règne à Morey de temps immémorial et date probablement de la fin du ⁱⁱⁱ^e siècle, quand l'empereur Probus permit la plantation de ce précieux arbuste dans les Gaules.

Ce finage produit d'excellents vins et ceux récoltés dans certains climats, comme le *Clos de Tart*, le *Clos des Lambrays*, le *Clos Saint-Denis*, les *Bonnes Mares*, le *Clos de la Roche*, jouissent d'une grande réputation.

En ce qui concerne d'une façon générale les vins de Morey, il est regrettable que de tout temps ces vins se soient toujours vendus sous les noms des deux communes qui avoisinent son territoire : Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny : ces deux dernières, par leur notoriété, ont joué en quelque sorte le rôle d'étendard et l'on peut dire que les vins de Morey n'ont pu que contribuer à leur réputation.

D'ailleurs, ce fait s'applique à nombre d'autres villages et de crus de la Côte : on peut voir à côté des grands crus réputés et des villages célèbres : Chambertin,



Vieux Pressoir au Clos-de-Tart (Morey)

Romanée, Pommard, Volnay, des crus tout aussi excellents, estimés et cotés par la propriété et le commerce local, mais dont les noms sont complètement inconnus du consommateur français ou de l'acheteur étranger.

La raison en est que les commerçants bourguignons qui, les premiers, firent connaître nos merveilles, durent accomplir un effort laborieux et persévérant pour se créer des débouchés : ils durent se garder de disséminer cet effort sur une trop grande variété de crus totalement inconnus à la clientèle qu'il s'agissait de conquérir. De là le choix d'un petit nombre de vins, sur la diffusion desquels le labeur de tons s'est porté.

Quoi qu'il en soit, il est à souhaiter que les vins de Morey soient connus sous leur nom et acquièrent avec lui la renommée à laquelle ils ont un juste droit !

Lavalle nous apprend que les premières cuvées se payaient autrefois au même prix que celles des meilleurs climats : c'est encore vrai maintenant.

« Morey a un vignoble à la fois très productif et excellent : son *Clos de Tart*, ses *Lambrays* et la partie des *Bonnes-Mares* qui se trouve sur son finage approchent des plus grands vins et rappellent le Chambertin. On peut dire que ce sont des vins *complets* auxquels il ne manque rien, quoique certains dégustateurs leur reprochent de ne pas avoir tout à fait la finesse et l'extrême pureté des têtes de cuvée de Vosne-Romanée. »

Lavalle ajoute encore que les vins de Morey, soignés avec intelligence dans de bonnes caves, se conservent facilement 20 ans.

Comme preuve de leur excellente conservation, nous faisons déguster récemment à des gourmets très expérimentés une tête de cuvée de Morey provenant de l'année 1869 : nous nous étions gardé de leur dévoiler l'âge de cette respectable bouteille, la dégustation devait le leur révéler... Ce vin, d'un bouquet délicieux, avait encore une telle couleur et un tel feu qu'il fut déclaré appartenir à l'année 1893 ! On rajeunissait ce vin d'environ 25 ans, il avait pourtant dépassé la cinquantaine !

Les principaux climats de Morey sont :

PREMIÈRES CUVÉES

CLOS DE TART : 7 hectares. — Le *Clos de Tart* provient d'une vente faite en 1141, aux religieuses de Notre-Dame-de-Tart par le prieur et les religieux de la Maison-Dieu de Brochon, qui cédèrent toutes les vignes qu'ils possédaient sur Morey ainsi que la Maison et le pressoir à vis servant à l'exploitation des vignes. Le pape Lucius III confirma cette acquisition dans sa bulle confirmative des privilèges du monastère, en 1184.

Cette propriété s'augmenta, en 1240, d'une donation faite par les époux Gauthier et la veuve Fauconnier, ainsi que par des acquisitions et échanges faits dans les années suivantes. Elle fut, à la Révolution, vendue comme bien national, au prix de 68.200 livres, non compris les frais, à M. Charles Dumagner, de Nuits, d'où elle est passée à la famille Marey. Le *Clos de Tart* appartient aujourd'hui à Mlle Marey-Monge.

CLOS DES LAMBRAYS. — Le climat des *Lambrays* forme un clos de 9 hectares d'un seul pourpris. Contigu au *Clos de Tart*, le *Clos des Lambrays* appartenait, au XI^e siècle, aux religieuses de l'abbaye du Lieu-Dieu.

Après la Révolution, ce clos était morcelé entre 74 propriétaires. Dans la suite, l'un d'eux, M. Joly, de Nuits, acheta certaines parcelles qui avoisinaient les siennes. Il vendit sa propriété en 1868 à M. Albert Rodier, de Morey, qui

continua l'œuvre de son prédécesseur et réussit à reconstituer ce climat dans sa totalité. Ses petits-fils, MM. C. et A. Rodier (Maison Henri de Balèze) sont aujourd'hui les propriétaires du *Clos des Lambrays*.

Bien que le climat des *BONNES-MARES* ait été classé dans la commune de Chambolle-Musigny, il nous paraît juste d'en parler ici, car une partie des *Bonnes-Mares* se trouve également sur le finage de Morey : 1 hect. 84 a. 55 cent., appartenant à M. Edouard Bêlorgey. De l'avis du D^r Lavallo, dans la partie des *Bonnes-Mares* située sur Morey, la qualité des vins est toute exceptionnelle et peut être placée de pair avec le *Clos de Tart* et le *Clos des Lambrays*.

Clos de la Roche. — 4 hect. 57 ares 40 cent., à MM.

de Blic — Merme-Morizot — Mlles Ory — J.-H. Remy

Clos Saint Denis. — 2 hect. 14 ares 20 cent., à M. de Blic.

Les Calouères. — 1 hect. 31 ares 65 cent., à MM.

E. Liébaut — Merme-Morizot — Mme Mongeard

Maison-Brûlée. — 1 hect. 84 ares 25 cent., à MM.

Ed. Bêlorgey.

Aug. Maignot.

Domino-Motot.

François Seguin.

Vve Victor Jouan.

Froichol. — 64 ares 10 cent., à MM.

Devante — Jacquot-Bouillot — A. Sigaut

Chabiols. — 2 hect. 14 ares 75 cent., à MM.

Les Héritiers Amiot-Léon.

Alexis Maignot.

Clerget-Mignardot.

Auguste Maignot.

Corbet.

Vve Marchand-Truchetet.

Eugène Liébaut.

Emile Valby.

Les Chaffols. — 4 hect. 10 ares 45 cent., à MM.

Domino-Motot.

Merme-Morizot.

Jacotier-Jacquot.

Alphonse Noiret.

Jeanniard-Martin.

Richard.

Lignier.

Emile Seguin.

Vve Marchand-Truchetet.

Emile Valby.

Les Fremières. — 2 hect. 36 ares, à MM.

Vve Blanc-Milsand.	Alfred Parisot.
Devante.	Senecquier.
Merne-Morizot.	

Les Mochamps. — 2 hect. 51 ares 20 cent., à MM.

Vve Blanc-Milsand.	Alexis Maignot.
Frédéric Groffier.	Alfred Parisot.
Gnigue.	

Les Facomnières. — 1 hect. 73 ares 50 cent., à MM.

Ed. Bélorgey.	Victor Magnien.
Labouré-Joly.	Vve Marchand-Truchetet.
Lignier.	

Aux Chezeaux. — 58 ares 85 cent., à MM.

Héritiers Amiot Léon.	E. Liébaut.
Vve Blanc-Milsand.	A. Parisot.
F. Groffier.	J.-H. Remy.

La partie inférieure de ce climat est classée dans les Troisièmes cuvées.

Les Millandes. — 4 hect. 29 ares 35 cent., à MM.

Les Héritiers Amiot Léon.	Alexis Maignot.
Chevillon.	Vve Mongeard.
Corbet.	Alfred Parisot.
Domino-Motot.	Senecquier.
Vve Gremeaux.	A. Sigaut.
Henri Groffier.	Emile Valby.
Lignier.	

Clos des Ormes et Charmes. — 5 hect. 25 ares 85 cent., à MM.

Les Héritiers Amiot Léon.	E. Liébaut.
Ed. Bélorgey.	Alexis Maignot.
Vve Blanc Milsand.	Auguste Maignot.
Domino-Motot.	Vve Marchand-Truchetet.
Jeanniard-Martin.	Vve Mignardot.
Vve Victor Jouan.	

La partie inférieure du *Clos des Ormes* est classée dans les Deuxièmes Cuvées.



Les Chenevery. — 3 hect. 21 ares 90 cent., à M. Labouré-Joly.

Une partie de ce climat est également classée dans les Deuxièmes Cuvées.

DEUXIÈMES CUVÉES

Meix-Bentier. — 1 hect. 17 ares 5 cent., à MM.

Vve Blanc-Milsand.	C. et A. Rodier.
Maignot.	Senequier.
Morot.	

Clos Sorbet. — 3 hect. 34 ares 70 cent., à MM.

Les Héritiers Amiot Léon.	Morot.
Bouillot.	C. et A. Rodier.
Chevillon.	Senequier.
Corbet.	Ad. Sigaut.
Victor Gremeaux.	Voillot.
Henri Marchand.	

Clos Bolet. — 86 ares 90 cent., à MM.

Liébaut.	Vve Mongeard.
Lignier.	C. et A. Rodier.
Merme-Morizot.	

Clos Blanchard. — 2 hect. 65 cent., à MM.

Chevrey.	Alfred Parisot.
Leblanc.	Aug. Perreau.
Claude Marchand.	C. et A. Rodier.
Henri Marchand.	J. Séguin.

La partie inférieure du *Clos Bolet* et du *Clos Blanchard* est classée dans les Troisièmes Cuvées.

Les Sorbets. — 2 hect. 92 ares 25 centiares.

Principaux Propriétaires : MM. Léon Jouan, Péley

La Bussière. — 3 hect. 35 ares 40 cent., appartenant à M. Graillet.

Les Ruchots. — 2 hect. 63 ares 40 cent., à MM.

Héritiers Amiot Léon.	J. Noirot.
Vve Blanc-Milsand.	P. Ocquidant.
Corbet.	A. Perreau.
L. Couturier.	Senequier.
A. Noirot.	

La Riolle. — 2 hect. 47 ares 70 centiares, à MM.

Merme-Morizot.	A. Parisot.
C. Noirot.	A. Perreau.
J. Noirot.	

Les Monts Luisants. — 11 hect. 59 ares 90 cent., à MM.

Héritiers Amiot Léon.	Péley.
Domino-Motot.	J.-B. Petit.
E. Liébaut.	Ponsot.
Claude Marchand.	J.-H. Remy.
Vve Marchand.	Senequier.
Vve Mongeard.	A. Sigaut.
Morot.	Emile Valby.

Les Grunchers. — 60 ares 35 cent., à MM.

Vve Mongeard — A. Perreau — E. Gremeaux

TROISIÈMES CUVÉES

Côte-Rôtie. — 1 hect. 49 ares 85 cent., à MM.

Chevillon.	Vve Mignardot.
J. Hélardot.	Eugène Jacotier.
Liébaut.	Jacotier-Jacquot.

Les Crais. — 3 hect. 36 ares 85 cent., à MM.

Clerget-Mignardot.	J.-B. Petit.
L. Couturier.	Renaud.
E. Liébaut.	Senequier.
Péley.	

Les Genavrières. — 2 hect. 5 cent., à MM.

L. Fion.	Vve Marchand-Truchetet.
Jeanniard-Martin.	Emile Valby.
E. Liébaut.	

Clos de la Garenne. — 1 hect. 7 ares 70 cent., à MM. C. et A. Rodier.

Les Porronx. — 4 hect. 62 ares 20 cent., à MM.

Chotier.	A. Noirot.
Devante.	A. Parisot.
C. Marchand.	J.-B. Petit.
Vve Mongeard.	

Les Sionnières. — 2 hect. 17 ares 75 cent., à MM.

Bonneviot — Corbet

Très-Girard. — 4 hect. 5 ares 35 cent., à MM.

Corbet.	Vve Marchand.
Domino-Motot.	A. Noirot.
Jeanniard-Martin.	A. Perreau.
A. Maignot.	

Clos Solon. — 3 hect. 73 ares, à MM.

Héritiers Amiot Léon.	A. Noirot.
A. Chevrey.	C. Noirot.
E. Liébaut.	Renaud.
Lignier.	Saclier.
V. Magnien.	J. Seguin.
Merme-Morizot.	A. Sigaut.
Morot.	F. Valby.

Les Herbuolles. — 1 hect. 85 ares 15 cent., à MM.

E. Gremeaux.	Vve Mignardot.
A. Maignot.	Vve Mongeard.
Vve Marchand.	E. Valby.

Bas Chenevery. — 2 hect. 5 ares 20 cent., à MM.

E. Gremeaux.	Vve Mongeard.
Lignier.	J.-B. Petit.
C. Marchand.	Renaud.
Vve Mignardot.	E. Valby.





CHAMBOLLE-MUSIGNY

Chambolle, au nom duquel a été joint en 1882 celui du climat célèbre de *Musigny*, est situé au pied des montagnes qui l'abritent au couchant, à l'entrée d'un vallon pittoresque divisé en deux combes par un mont isolé, le *Grognot*.

Chambolle, *Cambola* en 1110, était certainement une communauté avant le *xii^e* siècle. La désignation significative de la *Maladière*, restée à un climat où l'on a souvent découvert des vestiges anciens, donne la preuve évidente de l'existence d'une léproserie au moyen-âge.

Jusqu'en l'an 1500, ce village ne dut être considéré que comme un gros hameau dépendant de la paroisse de Gilly, où les habitants étaient obligés de se rendre pour l'accomplissement de leurs devoirs religieux. Ils obtinrent à cette époque, des religieux de Cîteaux, l'autorisation de construire à la place d'une chapelle où il n'était pas permis d'administrer les sacrements, une

église propre à servir de succursale à celle de Gilly. Le sire de Grantson, seigneur de Poix, de la Marche de Mirebel, Chambolle et Morey, y donna son agrément par acte du 9 août de la même année.

La seigneurie laïque de Chambolle, qui provenait de Guillaume de Vienne, était passée, après la mort d'Hélion de Grantson, dans la noble maison des Saulx-Tavannes. La veuve du maréchal Gaspard de Saulx, Mme Françoise de la Baulme, fille du comte de Montrevel et de Françoise de Vienne, est représentée en 1584 comme dame de Chambolle et Morey dans un procès-verbal de délimitation de finages. Elle mourut en 1608. Son troisième fils, Jean de Saulx, vicomte de Tavannes, eut en son partage la seigneurie de Chambolle et Morey, qui appartient en 1666 à un comte de Beaumont, puis à MM. de Cronembourg, seigneurs de Vougeot, de qui elle fut acquise en 1745 par M. Pelletier de Cléry, qui la conserva jusqu'à la Révolution.

De tous temps, les vins de cette commune ont été appréciés pour leurs qualités : ils sont d'une grande vinosité, d'une belle couleur et riches en éther ; ils ont un bouquet fin et délicat, et plusieurs œnologues ont émis l'avis que ce sont les vins les plus bouquetés, les plus fins et les plus délicats de la Côte de Nuits.

Ces vins se conservent parfaitement et ont autant de durée que ceux des autres grands finages.

Les vins de Chambolle-Musigny sont très appréciés par nos meilleurs gourmets et les *Musigny* méritent d'être comparés à nos plus grands vins.

Les principaux climats de cette commune sont :

PREMIÈRES CUVÉES

LES MUSIGNY. — 3 hect. 89 ares 50 cent., appartenant à MM.

Jorrot.	Louis Nié.
E. Mugnier.	Pierre Ponnelle.
Nicolas-Bordet.	Comte de Vogüé.

LES PETITS-MUSIGNY. — 4 hect. 15 ares 55 cent., à MM.

D^r Boursot. — E. Mugnier. — Comte de Vogüé.

LES BONNES MARES. — 13 hect. 70 ares 45 cent., à MM.

Edonard Bélorgey.	E. Mugnier.
Paul Bondrot.	Outhier.
Boursot-Chamson.	H. Quinquin.
Confuron-Bornot.	J. Tabouret.

- | | |
|----------------------|-------------------|
| R. Drouhot. | Nicolas Trapet. |
| J. Galland. | Valby. |
| ✕ F. Grivelet-Modot. | ✕ Comte de Vogüé. |
| P. Jacquot. | |
- La Combe d'Orveau.* — 5 hect. 9 ares 35 cent., à MM.
- | | |
|---------------------|--------------|
| Ceuzin. | F. Mugnier. |
| Duvergey-Taboureau. | Louis Nié. |
| J. Gros-Renaudot. | Petit. |
| Guillon. | H. Quanquin. |
- Les Fuées.* — 4 hect. 66 ares 30 cent., à MM.
- | | |
|----------------------|-------------------------|
| Aniot. | Modot-Fauconmey. |
| Mme Ballet-Poupon. | E. Mugnier. |
| Paul Boudrot. | H. Quanquin. |
| ✕ F. Grivelet-Modot. | Stévignon père et fils. |
| Vve Humbert. | Arthur Trapet. |
| Margneritte. | ✕ Comte de Vogüé. |
- Les Cras.* — 7 hect. 53 ares 5 cent., à MM.
- | | |
|-------------------------|----------------|
| de Blic. | H. Quanquin. |
| Paul Boudrot. | Renard. |
| D ^r Boursot. | Suillerot. |
| Bussière-Boursot. | J. Tabouret. |
| Clerget. | H. Tachet. |
| R. Drouhot. | Arthur Trapet. |
| A. Delmas et fils. | |
- La partie supérieure de ce climat a été classée en première et deuxième Cuvées.
- Derrière-la-Grange.* — 72 ares 5 cent., à MM.
- | | |
|--------------------|-----------------|
| Mme Ballet-Poupon. | H. Quanquin. |
| A. Moyeux. | Comte de Vogüé. |
- Les Baudes.* — 3 hect. 54 ares 70 cent., à MM.
- | | |
|----------------------|--------------------|
| Paul Boudrot. | Parizot-Stévignon. |
| E. Briottet. | Sigaut-Prin. |
| ✕ F. Grivelet-Modot. | Suillerot. |
| Vve Victor Jouan. | Tachet. |
| F. Mugnier. | Nicolas Trapet. |
| Parizot-Margueritte. | |
- La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Amoureuses. — 3 hect. 23 ares 50 cent., à MM.

Amiot.	A. Oudot.
D ^r Boursot.	Parizot.
Boursot-Chamson.	H. Peloux.
J. Galland.	H. Quanquin.
x F. Grivelet-Modot.	Stévignon père et fils.
L'Héritier-Guyot.	Suillerot.
Mongeard.	Nicolas Trapet.
E. Mugnier.	x Comte de Vogüé.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Hauts-Doix. — 1 hect. 76 ares, à MM.

Amiot.	Groffier-Chotier.
Boursot-Chamson.	H. Peloux.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Lavrolles. — 99 ares 40 cent., à MM.

Confuron-Bornot.	Margueritte.
A. Drouhin.	J. Modot.
J. Hudelot.	Suillerot.

Les Charmes. — 6 hect. 64 ares 10 cent., à MM.

Bichot.	E. Mugnier.
Boulemier.	Outhier.
Jules Clerget.	Suillerot.
Yve Galland.	J. Tabouret.
x F. Grivelet-Modot.	P. Tabouret.
L'Héritier-Guyot.	Arthur Trapet.
Lavillotte.	François Trapet.
A. Mongeard.	Nicolas Trapet.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Sentiers. — 4 hect. 94 ares 40 cent., à MM.

F. Groffier.	Mongeard.
Lavillotte.	H. Sigault.
H. Marchand.	x Comte de Vogüé.
Modot-Fauconney.	

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Condemènes. — 3 hect. 11 ares 90 cent., à MM.

D ^r Boursot.	Outhier.
Confuron-Bornot.	Henri Parizot.
Fourrier.	Sigaut-Prin.
* F. Grivelet-Modot.	François Trapet.
Groffier.	Nicolas Trapet.
Hudelot.	

Clos de l'Orme. — 1 hect. 76 ares 95 cent., à MM.

Hudelot.	Suillerot.
Lourdereau.	J. Tabouret.
Picardot.	Nicolas Trapet.
Prudhon.	

Les Noirois. — 2 hect. 87 ares 70 cent., à MM.

Mme Ballet-Poupon.	Tachet.
P. Boudier.	P. Tabouret.
* F. Grivelet-Modot.	Nicolas Trapet.
Mongeard.	* Comte de Vogüé.
Paquetet.	

Les Bus-Doir. — 1 hect. 79 ares 40 cent., à MM.

D ^r Boursot.	Desgranges.
Boursot-Chamson.	Sigaut-Prin.
J. Clerget.	Arthur Trapet.

Les Beaux-Bruns. — 2 hect. 45 ares 25 cent., à MM.

R. Drouhot.	Rasse.
J. Galland.	Sigaut-Legros.
* F. Grivelet-Modot.	Stévignon.
Mongeard.	Arthur-Trapet.

Les Borniques. — 1 hect. 47 ares 45 cent., à MM.

F. Boudrot.	Stévignon.
Clerget.	Suillerot.
Galland.	F. Trapet.
E. Mugnier.	Nicolas Trapet.

Les Barrolles. — 90 ares 65 cent., à MM.

Groffier-Lourdercau.	Onthier.
B. Hudelot.	H. Quanquin.
Marchand.	Sigaut.

Les Bussières. — 4 hect. 19 ares 65 cent., à MM.

Amiot Girand.	Noirot.
Couturier.	Suillerot.
Graillet.	

Les Chabiols. — 2 hect. 3 ares 5 cent., à MM.

Mongeard.	Suillerot.
E. Mugnier.	Arthur Trapet.
Seguin.	Nicolas Trapet.

Les Châtelols. — 2 hect. 53 ares 8 cent., à MM.

Bornot.	Modot-Fauconney.
Confuron.	Paquetet.
* F. Grivelet-Modot.	Sigaut.
Margueritte.	Tabouret.

Les Combolles. — 2 hect. 28 ares 35 cent., à MM.

P. Boudrot.	J. Modot.
Clerget.	Mugnier.
* F. Grivelet-Modot.	Paquetet.
Hudelot.	Suillerot.
Marchand.	

Aux Croix. — 2 hect. 53 ares 10 cent., à MM.

Bizot.	Moyeux.
Clerget.	Mugneret.
* F. Grivelet-Modot.	Paquetet.
Lavillotte.	Stévignon.

Les Drazey. — 3 hect. 80 ares 40 cent., à MM.

Lavillotte.	J. Tabouret.
Lignier.	G. Trapet.
Maignot.	Thomas.
Paul et Henri Tabouret.	

Aux Echanges. — 2 hect. 58 ares 35 cent., à MM.

Berthaud. Margueritte.

Paul Boudrot. J. Modot.

* F. Grivelet-Modot. Mongeard.

Hudelot. * Comte de Voguë.

La partie inférieure de ce climat est classée dans les Troisièmes Cuvées.

Les Echezeaux. — 2 hect. 28 ares 5 cent., à MM.

Guichard. Prudhon.

Marchand. Seguin.

E. Mugnier. Arthur Trapet.

P. Parizot.

Les Feusselottes. — 4 hect. 8 ares 55 cent., à MM.

Mme Ballet. Sigaut-Prin.

P. Boudrot. Suillerot.

Boursot-Chamson. Arthur Trapet.

Midant.

Derrière-le-Four. — 3 hect. 88 ares, à MM.

Mme Ballet. Parizot.

P. Boudrot. Peloux.

Clerget. Suillerot.

Confuron. P. Tabouret.

L'Héritier-Guyot.

La partie supérieure de ce climat a été classée en troisième Cuvée.

Les Fremières. — 4 hect. 62 ares 60 cent., à MM.

Mme Ballet. Paquetet.

P. Boudrot. Sigaut.

* F. Grivelet-Modot. J. Tabouret.

Liguier. Arthur Trapet.

J. Modot.

Les Grands-Murs. — 75 ares 17 cent., à MM.

J. Galland. J. Tabouret.

de Montille. Seguin.

H. Tabouret.

Les Groseilles. — 1 hect. 51 ares 50 cent., à MM.

Berthaud.	Parizot.
* F. Grivelet-Modot.	Sigaut.
Manière.	Stévignon.
Margueritte.	Nicolas Trapet.
P. Modot.	

Les Pas-de-Chats. — 1 hectare 82 ares 90 cent., à MM.

P. Boudrot.	Midant.
D ^r Boursot.	J. Modot.
Ave Chamard.	Mongeard.
L'Héritier-Guyot.	

Les Plantes. — 1 hect. 77 ares 80 cent., à MM.

Amiot.	Midant.
J. Clerget.	E. Mugnier.
Marchand.	Suillerot.
Margueritte.	Arthur Trapet.

Les Sardes. — 35 ares 80 cent., à MM.

R. Dronhot.	Noïrot.
Fourrier.	Sigaut.
Hudelot.	Thomas.
Lavillotte.	Nicolas Trapet.

TROISIÈMES CUVÉES

<i>Les Babillières.</i>	<i>Les Gamaires.</i>
<i>Les Mal-Carrées.</i>	<i>Les Fouchères.</i>
<i>Les Malahères.</i>	<i>Les Danguerins.</i>
<i>Les Nazoires.</i>	<i>Les Creux-Baissants.</i>
<i>Les Argillières.</i>	<i>Les Athets.</i>
<i>Les Herbues.</i>	<i>Les Mombies.</i>
<i>Les Chardonnets.</i>	<i>Les Veroilles.</i>
<i>Les Guéricpes.</i>	

Principaux propriétaires :

Mme Ballet-Poupon.
Ed. Bélorgey.
Berthaud.
P. Boudrot.
D^r Boursot.
E. Boursot.
Boursot-Bornot.
Boursot-Chamson.
Bredillet.
Paul Clerget.
Drouhin.
Dupré.
Fournier.
Fourrier.
Galland.
Garraud.
F. Grivelet-Modot.
Groffier.
Vve Humbert.
Hudelot.
Lavillotte.
Lignier.
Magnien.
Margueritte.
Mignotte.
J. Modot.
Modot-Fauconney.
Motot.

A. Moyeux.
E. Moyeux.
E. Mugnier.
Outhier-Bichot.
Pansiot.
Paquetet.
Parizot.
Pierre Pomelle.
Prudhon.
H. Quanquin.
Renard.
Seguin.
A. Sigaut.
Stévignon.
Suillerot.
J. Tabouret.
P. Tabouret.
H. Tabouret.
Tachet.
Tartary.
Arthur Trapet.
François Trapet.
Jules Trapet.
Nicolas Trapet.
Victor Trapet.
Truchetet.
Comte de Vogüé.
etc.



VOUGEOT

Vougeot, *Vooget* en 1150, était anciennement une annexe de la paroisse de Gilly et dépendait de l'évêché d'Autun, de la prévôté de Vosne et du baillage de Nuits. Le finage, très petit, n'avait ni terres, ni bois, ni prés, mais seulement des vignes sur un espace d'environ 20 journaux, valant 200 livres l'un environ, prix qui variait suivant leur situation et selon leur charge ou exemption de cens.

La dîme du vin revenait aux prieurs de Saint-Vivant, à raison de 16 paniers de raisins par année.

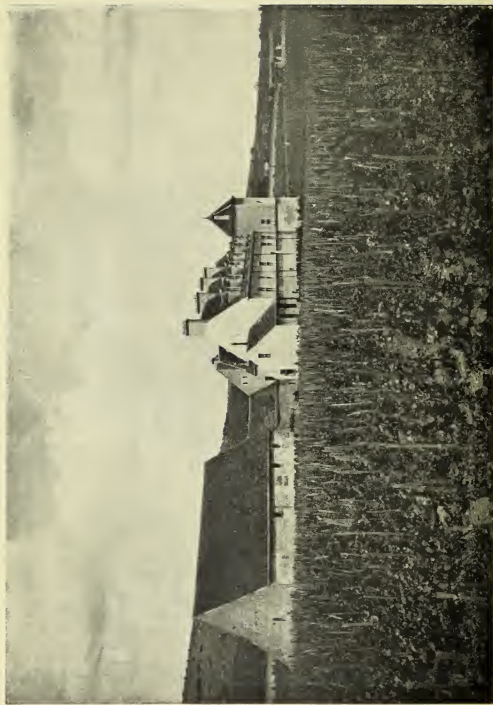
Le dernier seigneur de Vougeot fut M. de Cronembourg, décédé en 1791.

En dehors du Clos faucoux qui a porté si loin son nom, Vougeot n'offre qu'un vignoble d'importance secondaire. Les quelques climats plantés en pinots n'ont qu'une étendue d'une vingtaine d'hectares, et, parmi les vins qu'on y récolte, la plupart méritent d'être classés en deuxième cuvée.

Toute notre attention doit donc, dans cette commune, être concentrée sur le climat célèbre connu sous le nom de *Clos de Vougeot*; nous allons essayer d'en donner, d'après les documents réunis par le D^r Lavalley, une histoire aussi complète que le mérite son immense renommée.

HISTORIQUE DU CLOS DE VOUGEOT

Au commencement du ^{xii}e siècle, cette précieuse portion du territoire qu'on appelle le *Clos de Vougeot* n'était encore, en grande partie, qu'une friche située à l'extrémité des finages de Vosne, de Flagey-Echézeaux et de Chambolle-Musigny. Des prêtres, des chevaliers attachés à la maison de Vergy, suzeraine du pays et d'autres personnes d'une condition plus humble, y possédaient çà et là des friches et des vignes plantées à l'ombre de la forêt qui couronnait le sommet du coteau, et ces vignes, ces friches avaient alors si peu de valeur, que le grand prieuré de Saint-Vivant, qui, selon toute apparence, avait reçu ce terrain dans sa dotation et dont la possession venait de recevoir une nouvelle consécration du duc Hugues II (1131), l'avait abandonné en s'y réservant seulement le droit de percevoir la dîme.



CHATEAU DU CLOS DE VOUGEOT ET LES CELLIERS

La renommée de sainteté des premiers religieux de Cîteaux, l'austérité de la règle, leur pauvreté surtout, qui contrastait si vivement avec l'opulence des autres abbayes, excitèrent en leur faveur des largesses auxquelles on vit contribuer toutes les classes de la société : et quand, après de longues hésitations, les cisterciens voulurent s'adonner à la culture de la vigne, les seigneurs de la Côte disputèrent à ceux de la plaine la faveur d'accroître des possessions du *nouveau monastère*.

Ainsi, en ce qui concerne Vougeot, vers 1110, Hugues dit le Blanc, chevalier de Vergy, du consentement de sa femme, de ses fils et de ses parents, parmi lesquels figure Hugues, maire de Gilly, donne une vigne *versus Vaonam* ; Liébaut, de Magny-les-Villers, y joint la vigne contiguë ; Walo Gile, chevalier de Vergy, cède le terrain sur lequel s'éleva plus tard le cellier ; Eudes-le-Vert, Eudes-le-Gras et leur famille abandonnèrent aussi le champ de Gengulphe, situé au bas du précédent. Ces donations sont ratifiées par les seigneurs de Marigny et Arnout Cornut, de qui les terres relevaient. Vers le même temps, Pierre Gros, chanoine de Saint-Denis de Vergy, concède son champ de *Musigné*, et à partir de ce moment les donations se succèdent et donnent un noyau qui permet à l'abbaye de Cîteaux de créer à Vougeot même, le point de la Côte le plus voisin du monastère, un établissement viticole construit comme les granges dont elle couvrait ses défrichements. On bâtit d'abord le cellier, avec les pressoirs et autres bâtiments indispensables à l'exploitation du domaine. Le duc de Bourgogne Eudes II, sur le point de mourir (1162), confirma à Cîteaux les donations faites par ses prédécesseurs et lui remit les droits qu'il lui devait pour ses vignes sur Beaune et Flagey. Deux ans plus tard, le pape Alexandre III prenait sous sa protection les biens de l'abbaye et y comprenait nominativement le cellier de Vougeot.

Assurés du côté du pape et du duc de Bourgogne, les religieux de Cîteaux avaient encore à craindre les tracasseries que pouvaient leur susciter les moines de Saint-Vivant, décimateurs de ces finages. Afin d'éviter tout débat pour l'avenir, un traité eut lieu entre les deux monastères, par lequel les moines de Saint-Vivant concédaient aux cisterciens, moyennant une dîme et certaines redevances, toutes les propriétés qu'ils possédaient à Vougeot.

Les moines de Cîteaux n'attendirent point pour se clore d'être devenus les seuls propriétaires du domaine. De longues années devaient encore s'écouler avant ce temps, et les cartulaires de l'abbaye témoignent que si, dans le principe, la libéralité des âmes pieuses jeta largement les bases du *Clos de*

Vougeol, les moines payèrent plus tard d'un bien haut prix le droit de se considérer comme les seuls maîtres du Clos (1).

Les limites de l'enclos furent : au sud la rue Morlent, à l'est la route de Beaune, à l'ouest le chemin de Vosne à Chambolle, limites qui n'ont point varié : au nord, les moines ne dépassèrent pas le chemin qui menait aux carrières où l'abbaye de Cîteaux, le château de Gilly et les bâtiments du Clos, puisèrent les matériaux de leurs constructions. Cette partie du vignoble qu'on appelle la *Vigne Blanche*, les *Petits-Vougeols*, la *Perrière*, avec une portion des *Crais*, de même que des vignes aux *Orveaux* et aux *Echéseaux*, de l'autre côté du Clos, en formèrent comme les dépendances.

Avec le morcellement qu'on remarque déjà bien avant cette époque dans le vignoble de la Côte-d'Or, on comprendra que bien des climats furent englobés dans cette masse qui ne renferme pas moins de 150 journaux (50 hectares). Ainsi, outre les noms que nous avons signalés plus haut, nous trouvons au *xiv^e* siècle : les *Eschonay*, le *Quartier d'Escoiles*, celui du *Porchier*, le *Perluis-au-Cugne*, *Musigny-Melot*, *Devant-la-Maison*, à la *Porte-Saint-Martin*, le *Conroydes Echeseaux*, la *Combolle*, le *Quartier de Maire-an-Musigny*, les *Echeseaux*, le *Buchilier*, aux *Côtes*, le *Quartier du Tiles*, au *Charfrel*. Ces climats ont été absorbés par les suivants que les vieux vigneron distinguent encore : *Petit et Grand-Maupertuis*, *Marel-Haut et Bas*, *Planle-l'Abbé*, *Garenne*, *Musigny-Chiouras*, les *Dix-Journaux*, les *Quatorze-Journaux*, *Montiollas-Huiles* et *Basses, Baudes Saint-Martin*.

Situé à une trop longue distance de Cîteaux pour pouvoir, comme la vigne de Clairvaux, être cultivé directement par les moines profès, le *Clos de Vougeol* dut, selon la règle, être confié à des frères convers dont le chef prit le titre de *Magister Cellarii* (maître de cellier), auxquels on adjoignit des vignerons pris dans les villages d'alentour.

La destruction presque totale des comptes des dépenses de Cîteaux nous prive de renseignements précieux sur les procédés de culture dont ces moines, si avancés dans cette science, usèrent dès le principe pour le *Clos de Vougeol*. Toutefois, si l'on compare les comptes de 1367, 1368, 1382, 1386, 1387, seules années qui nous restent, avec les comptes de la même époque fournis tant par le Chapitre de Notre-Dame-de-Beaune que par les châtellains

(1) En 1227, Geoffroy Vidard, de Chambolle, vend une pièce de vigne dans le Grand Clos de Cîteaux moyennant 7 livres 3 sols dijonnais.

Le même vend une ouvrée de vigne au même lieu pour 72 fr. dijonnais. En 1251, André Tropians, de Gilly, vend une vigne dans le grand Clos de *Vougeol* moyennant 7 livres.

La dernière acquisition de Cîteaux date de 1336.

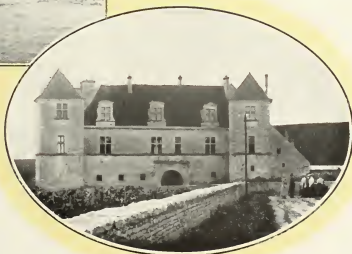
CHATEAU du " CLOS DE VOUGEOT "



Porte intérieure



Cheminée du Grand Salon



Le Château — Façade nord

des domaines ducaux de Beaune et de Chenôve, c'est-à-dire pour des vignes situées aux deux extrémités de la Côte, on remarque une culture absolument identique, avec cette différence pourtant que chez ceux-ci les mêmes vigneronns accomplissaient l'œuvre totale de la vigne (comme c'est encore l'usage), tandis qu'au Clos il y avait l'œuvre mutuelle (*mutuum factum*) dont étaient chargés les frères convers et qui comprenait tous les travaux, moins les deux premiers coups, donnés par des manouvriers désignés les uns comme fondeurs (*fodiatores*), les autres comme piocheurs (*pictatores*).

Mais, dès le *xiv^e* siècle, le nombre des frères convers, par suite de la décadence des ordres monastiques, étant devenu insuffisant, on leur substitua les plus expérimentés des vigneronns de Gilly et de Vougeot, qu'on payait chacun, en 1387, de 4 à 6 francs par an.

Plus tard, quand l'usage de cultiver à moitié, déjà en vigueur au *xiv^e* siècle, fut généralement adopté dans la Côte, l'abbaye de Cîteaux dut subir la règle commune, avec cette différence qu'elle garda la totalité de la récolte, en payant aux vigneronns leur moitié en argent, et cela jusqu'à la révolution.

L'abbé de Cîteaux ayant fait bâtir, en 1367, à Gilly-les-Vougeot, un château-fort pour servir de refuge durant les guerres, le *Clos de Vougeot*, dont l'administration avait été jusque-là distincte, devint une dépendance de la terre de Gilly : le *clestrel* ou gouverneur du château absorba le *maître du cellier*.

Dès lors, et jusqu'au *xvii^e* siècle, on ne garda plus à Vougeot que les vins de l'année; les autres furent amenés et *emmarchiés* (placés sur chantier) dans les caves du nouveau château dont les fortes murailles offraient un abri plus sûr que la maison du Clos qui, hors le temps des vendanges et de la fabrication des vins, resta sous la seule garde d'un cellierier : ses gages étaient, en 1386, d'un franc par an !

Les bâtiments élevés dans la partie haute du Clos, voisins du mur d'enceinte qui ferme la propriété au nord, consistaient alors en une modeste habitation destinée aux moines convers, avec une petite chapelle, la halle du pressoir et le grand cellier. De même que toutes les autres dépendances de Cîteaux, c'était un lieu de franchises et d'immunités au sein duquel toute justice séculière venait expirer. Les vignes *intra* et *extra muros* étaient franches de ban et de garde; seulement, le gouverneur de Gilly devait, le dimanche après la Sainte-Madeleine, présenter ses vigniers au prévôt ducal de Vosne qui recevait leur serment, jugeait les délits qu'ils lui dénonçaient et n'oubliait jamais, lui et ses officiers, de venir prendre part au dîner qu'à cette occasion l'abbaye était tenue de lui offrir au cellier même de Vougeot.

En 1551, dom Jean Loisier, abbé de Cîteaux, modifia profondément les anciennes habitations du cellier : il en démolit une partie et engloba le reste dans le château qui subsiste aujourd'hui. C'est un édifice d'un type sévère, composé de deux corps de logis disposés en équerre et dont la façade principale regarde le nord. L'entrée, tournée du même côté et flanquée de deux gros pavillons carrés, ne manque pas d'un certain caractère. Une délicieuse ornementation, du plus pur style Renaissance, se fait surtout remarquer aux portes, court le long des façades intérieures et contraste avec l'antique cellier roman, qui forme avec l'épanouissement que nous venons de décrire un étrange contraste.

Bertall rapporte sur la construction du château la légende que voici :

« Lorsque l'abbé de Cîteaux décida la construction du château actuel, où se trouvent englobés les vieux celliers, il confia l'exécution des plans à l'un de ses moines, architecte de beaucoup de mérite.

Après un travail long et sérieux, ce religieux vint présenter à l'abbé son plan complet, exécuté avec tout le soin désirable. Il était fier de son œuvre et déclarait que ce plan réalisait ce qu'il y avait de plus parfait dans le style demandé, et ferait le plus grand honneur à la fois à l'abbaye et à l'auteur.

L'abbé, pensif et sévère, prit le plan des mains du moine, en lui disant qu'il recevrait prochainement l'avis du conseil.

Un mois après, le moine fut appelé près de l'abbé-prieur de Cîteaux. Le plan avait été soumis au conseil, puis remis à un autre moine qui, suivant ordre supérieur, avait cruellement modifié le plan, brisant les lignes, torturant les escaliers, perçant des portes et des fenêtres mal à propos, semant l'œuvre de fautes nombreuses et grossières.

« Mon fils, dit l'abbé, en remettant ce plan au moine confondu, voici votre plan ; vous allez le signer et l'exécuter ainsi, afin que, jusqu'aux temps les plus reculés, on voie votre nom attaché à cette œuvre, et que vous soyez ainsi puni à jamais de votre péché d'orgueil ».

Le pauvre moine fut forcé de signer le plan et de l'exécuter sous le contrôle implacable du chapitre. Il en mourut, assure-t-on, de repentir, ou plutôt de chagrin.

Et c'est ainsi que l'on constate dans l'exécution du monument, très curieux et très pittoresque en dépit des précautions du sévère abbé, des fautes qui font l'ébahissement des architectes.

Le plan signé par le pauvre moine existe encore, dit-on, aux archives de l'ancienne abbaye de Cîteaux, conservées à la bibliothèque de Dijon. »

À gauche des celliers, et sur la même ligne que les bâtimens de l'abbé Loisier, se voit une humble bâtisse. Des ouvertures en accolades accusent le *xv^e* siècle et nous montrent ainsi le contraste de l'art gothique avec de puissants spécimens de constructions romanes ou de la Renaissance.

Tous ces bâtimens étaient, avant la Révolution, environnés d'un grand verger clos de murs, flanqués de trois petites tours. Une vaste allée conduisait à l'entrée principale du manoir, elle existe d'ailleurs encore, et le Clos lui-même était sillonné de chemins assez larges pour laisser circuler le carrosse de l'Abbé de Cîteaux. Chemin, verger et enceinte, tout a disparu de ce sol dont on est justement avare, pour céder la place à de nombreux plants qui augmentent la production du vignoble.

« Les profanes seuls, de vulgaires touristes, disait M. Leclère, peuvent traverser la Bourgogne et sa belle capitale sans faire un pieux pèlerinage dans l'admirable Côte dont les produits ont contribué, plus qu'on ne pense, à faire naître les sympathies que la France inspire à tous les peuples du monde. Une visite au Clos n'est pas seulement remplie d'attrait pour le viticulteur intelligent : l'artiste peut encore retrouver les lieux, à quelques dégradations près, dans l'état où les pieux fils de Saint-Bernard les ont laissés.

Entrez, vous êtes bien chez des vignerons. Voici le pressoir monacal, ou plutôt les quatre antiques pressoirs, énormes et grossières machines qui fonctionnent encore si bien aujourd'hui. Six pièces de bois, liées ensemble, composent l'arbre de chacune de ces précieuses reliques.

La cuverie forme un beau quadrilatère à cour centrale, dont les galeries ont trente mètres de long sur dix mètres de large, éclairées chacune par trois fenêtres élevées, donnant un demi-jour favorable. Une quarantaine de cuves de tailles différentes y sont rangées en bataille. Elles peuvent euv environ cinq cents pièces : l'épaisseur de leurs parois n'est que de trois centimètres, d'où l'on conclut leur ancienneté.

Deux celliers, l'un de cinq mètres de hauteur, l'autre de trois peuvent recevoir seize cents pièces. Ils ne sont point voûtés, mais le plafond est chargé de 66 centimètres de terre recouverte d'un carrelage. La lumière y est facilement réglée à l'aide de volets, et l'air atmosphérique introduit par de petites fenêtres à lancette. De la sorte, le thermomètre peut marquer cinq degrés centigrades en hiver et douze degrés en été. Il est reconnu que cet usage de varier et de régler la température est excellent. C'est pour le vin une sorte d'éducation utile et l'on remarque dans plusieurs vignobles distingués, où la température des celliers est trop uniformément maintenue à dix

ou douze degrés, que le liquide souffre dès qu'il sort pour être livré au commerce et voyager.

En quittant ces bienheureux, mais un peu obscurs séjours, l'œil est littéralement ébloui par une nappe de verdure éclatante, qui se déploie sur une surface de cinquante hectares : c'est le Clos ! c'est le champ sacré ! un magnifique vignoble, dominé à l'ouest par les crêtes arrondies et pelées qui forment le célèbre rameau détaché de la chaîne européenne sous le nom significatif de *Côte-d'Or*. Au sud-est, la plaine s'incline doucement jusqu'aux rives de la Saône. Au nord et au sud, la vue charmée s'égare dans toutes les ondulations lointaines et continues des plus riantes vignobles presque tous renommés ».

Le D^r Morelot a écrit qu'alors que le Clos appartenait aux moines de Cîteaux, ceux-ci y faisaient trois cuvées séparées. Celle provenant des raisins de la partie supérieure ne se vendait pas ; elle était réservée, tant elle était exquise, par l'abbé, pour être offerte en présent aux têtes couronnées, aux princes et aux différents ministres des états catholiques. Celle de la partie moyenne était presque égale en qualité à la première, aussi se vendait-elle très cher. Enfin, la troisième cuvée se faisait avec les raisins de la partie inférieure ; quoiqu'elle ne valût pas les deux premières, elle était cependant très bonne et se vendait un bon prix.

Actuellement, le *Clos de Vougeot* est très morcelé et chacun des propriétaires cuve séparément les raisins qu'il y récolte.

Le vin du *Clos de Vougeot* a été apprécié par de nombreux œnologues : tous le déclarent « parfait ». C'est, en effet, un vin d'une grande finesse, de beaucoup de délicatesse et qui, avec l'âge reste corsé et généreux. En un mot, il possède les qualités maîtresses des grands crus.

À la Révolution, le *Clos de Vougeot* fut confisqué, comme appartenant au Clergé, et déclaré bien national. Il fut adjugé, le 17 janvier 1791, avec la terre de Gilly, les Richebourg, quelques terres et quelques autres vignes, à M. Focard, propriétaire à Paris, moyennant la somme de un million cent quarante mille six cents francs, non compris le douzième.

Ce dernier revendit presque aussitôt son lot à MM. Tourton et Ravel, banquiers à Paris. En 1820, M. Jules Ouvrard leur acheta le Clos et le domaine de Gilly. Le *Clos de Vougeot* passa ensuite à ses héritiers le Comte de Rochechouart, la Comtesse de Montalembert et le Marquis de Lagarde. En 1889, cette propriété fut mise en vente et adjugée à un marchand de domaines ; il en fit des lotissements qu'il revendit à une vingtaine de propriétaires. Le château et ses dépendances, ainsi qu'une dizaine d'hectares les environnant,

furent achetés par M. Léonce Bocquet. Ce dernier employa une grande partie de sa fortune à la restauration du château et de ses cheminées, de dimensions colossales qui sont de véritables chefs-d'œuvre de la Renaissance française. Ce fut également lui qui acheva la construction des pièces du premier étage : elles n'ont pas moins de 6 mètres de haut. Les abbés de Cîteaux jugèrent inutiles de les terminer, car leur résidence de Gilly entourée de jardins spacieux, obtint toujours leur préférence.

M. E. Camuzet, député de la Côte-d'Or, acquit en avril 1920 le Château, ses dépendances et plusieurs ouvrées les avoisinant. La partie du *Clos de Vougeot* qui appartenait également à M. Bocquet a été vendue le même jour à différents propriétaires de la Côte dont nous donnons les noms plus loin.



Clos de Vougeot — Cour intérieure

PREMIÈRES CUVÉES

Le CLOS DE VOUGEOT. — 50 hect. 85 ares 45 cent., appartenant à MM.

Beudet Frères.	l'Héritier-Guyot.
Docteur Boursot.	Hubert Labouré.
E. Camuzet.	Symphorien Lhote.
Cerf.	Liger-Belair.
Champy Père et C ^e .	Lochardet.
Confuron.	Vve Martini.
Sylvain Cordier.	Simon Moine.
Victor Cordier.	Moingeon Frères.
Dufouleur Frères.	Mongeard.
Duvergey-Taboureau.	Mugneret.
Engel.	Nié-Vantey.
G. Faiveley.	C. Noëllat.
Fournier.	Paufigue.
Fribourg.	H. Peloux.
Grivault-Polin.	J. Polack.
Grivelet-Cusset.	P. Quinquin.
x F. Grivelet-Modot.	Rebourseau Frères.
J. Gros-Renaudot.	Ch. Schulz.
Guichard-Potheret.	Jules Senard.

La Vigne-Blanche (ou Clos de Vougeot Blanc). — 1 hect. 87 ares 95 cent., appartenant à MM. Sylvain et Victor Cordier et Ch. Schulz. Ce climat, parfaitement exposé, est planté en pinot blanc et donne des vins qui méritent d'être comparés avec nos bons vins de Meursault, sans qu'il soit pourtant vrai de les mettre tout-à-fait au niveau des premières cuvées de cette commune.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Pelits-Vougeots. — 7 hect. 60 ares 85 cent., à MM.

Delavelle.	Vve Lourdereau-Trapet.
Deschamps.	Ch. Noëllat.
Léon Groffier.	Henri Peloux.
Lanternier.	Mlles Rasse.
A. Lourdereau.	Salomon.

La partie supérieure de ce climat a été classée en Première Cuvée.

Les Cras. — 4 hect. 60 ares 95 cent., à MM.

Vve Biet.

Corbabon.

S. Cordier.

Desgranges.

Louis Fourrier.

Lanternier.

Lefort-Val.

Liger-Belair.

Vve Margueritte.

Michel-Paillard.

Pinet.

J. Regnier & C^o.

Ch. Schulz.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Les vins rouges produits dans ces deux derniers climats sont francs et ne manquent ni de feu, ni même de bouquet.



FLAGEY-ECHEZEAUX

D'après Courtépée, Flagey, *Flagy* en 1131, *Flagiacum*, était une annexe de Vosne et de sa justice. Le pape Clément III en confirma la possession à Saint-Vivant en 1188. J.-B. Le Goux de la Berchère, conseiller d'Etat, acheta Flagey de Charles-Bénigne de Thésut, conseiller au Parlement, qui l'avait acquis des commissaires du domaine. Les habitants reçurent des privilèges du duc Eudes en 1332, confirmés par Philippe le Bon en 1436 et par sentence du baillage de Dijon en 1456.

Ils reconnaissaient en 1459 être dans les *metes et termes* de la prévôté d'Argilly. Ils avaient droit, d'après un titre de 1518, de champoyer en tout temps dans les bois de l'Aige-Chemineau-au-Roi.

Dans cette localité le vignoble a une configuration toute particulière. D'une part il s'étend sur la Côte, en séparant les grands crus de Vosne et ceux de Vougeot; de l'autre, il franchit la route nationale de Dijon à Lyon et le chemin de fer pour s'étendre dans la plaine.

D'un côté sont les grands crus, de l'autre les crus ordinaires.

Comme caractères spéciaux aux grands vins de Flagey-Echézeaux on leur reconnaît un bon bouquet, une grande finesse et une belle vinosité. Du reste, ils possèdent la plupart des qualités des grands crus de Vosne avec lesquels ils peuvent souvent être confondus.

Les principaux climats sont :

PREMIÈRES CUVÉES

Les GRANDS ÉCHEZEUX.— 9 hect. 14 ares 45 cent., appartenant à MM.

Choquier.	Henri Lamarche.
Paul Faiveley.	Lanternier.
Fournier-Michel.	Malbranche-Morand.
Gandemet.	Modot-Fauconney.
Henri Gouroux.	* de Villaine et Chambon.
* F. Grivelet-Modot.	A. Noirot.
J. Gros-Renaudot.	

Les ÉCHEZEAX-du-DESSUS. — 3 hect. 55 ares 30 cent., à MM.

Henri Camuzet.	Héritiers Mongeard-Collardot.
Guillon.	J.-P. Pilet.
Liger-Belair.	de Villaine et Chambon.

En Orveau. — 9 hect. 92 ares 10 cent., à MM.

J. Bossu.	Loison-Remy.
Choquier.	Petit-Emonin.
Paul Faiveley.	Pierre Roger.
J.-B. Laurier.	

Les Poulaillères. — 6 hect. 80 ares, à MM.

Bissey.	A. Noirot.
de Contenson.	Thivet.
Modot-Fanconney.	de Villaine et Chambon.

Les Lochausses. — 3 hect. 43 ares 82 cent., à MM.

Henri Gouroux. — J. Gros-Renaudot.

Les Cruols. — 3 hect. 28 ares 94 cent., à MM.

Choquier.	Jaillet.
Henri Gouroux.	H. Lamarche.
J. Gros Renaudot.	

Les Champs-Traversins. — 3 hect. 58 ares, à MM.

✕ F. Grivelet-Modot.	H. Lamarche.
Jaillet.	

Les Rouges-du-Bas. — 3 hectares, à MM.

E. Camuzet.	Liger-Belair.
Confuron-Bornot.	D ^r François.
P. Faiveley.	Thomas.
Galland.	Trapet.

Les Beaux-Monts-Bas. — 3 hect. 69 ares 75 cent., à MM.

Arnoux.	H. Lamarche.
Gilles-Boiteux.	Mouillon.
Grivot.	

Le Clos Saint-Denis. — 1 hect. 80 ares 25 cent., à MM.

Henri Gouroux.	Modot-Fauconney.
Jaillet.	Tisserandot.
H. Lamarche.	de Villaine et Chambon.

Les Quartiers-de-Nuits. — 2 hect. 58 ares 40 centiares, à MM.

Gaudemet.	Mugneret.
Loison-Remy.	

Une partie de ce climat a été classée en deuxième Cuvée.

Les Treux. — 4 hect. 89 ares 30 cent., à MM.

Gaudemet.	J.-B. Pillet.
J. Gros-Renaudot.	Thomas.
Héritiers Mongeard Collardot.	

Une partie de ce climat a été classée en deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Beaumonts-Hauts. — 1 hect. 57 ares 85 cent. (Pour la classification des noms des propriétaires voir le même climat à la commune de Vosne-Romanée).

Les Rouges-Dessus. — 3 hect. 50 ares 95 cent., à MM.

E. Camuzet.	H. Lamarche.
Bissey.	Monvailler.
✚ F. Grivelet-Modot.	

Les Hautes-Mazières. — 1 hect. 43 ares 15 cent., à MM.

E. Camuzet.	Fournier.
Fermouche.	Noëllat.
Henri Gouroux.	Salbreux.
J. Gros-Renaudot.	

TROISIÈMES CUVÉES

Les Portefeilles-du-Clos. — 1 hect. 36 ares 70 cent., à MM.

J. Bossu.	Mongeard-Confuron.
Confuron-Bornot.	Salbreux.
E. Mongeard.	P. Petit.

Les Violettes. — 1 hect. 36 ares 25 cent., à MM.

Chevallier. Sacconey.

H. Gouroux. Salbreux.

Les Basses Mazières. — 2 hect. 49 ares 65 cent., à MM.

Arnoux. Grivot.

Galland. Sirugue.





VOSNE-ROMANÉE

Vosne, *Vaona* dès 636, *Voone* au ^{xiii} siècle, a ajouté à son nom celui de son célèbre cru de *Romanée*.

Au *Vaona* de 636 se rattachent d'anciens documents historiques dont Courtépée fait mention.

Clotaire confirme en 650 les fonds de l'abbaye de Bèze à Vosne, donnés par le duc Amalgaire. Simon de Vergy, chanoine de Saint-Denis, règne à cette église sa vigne près du cloître.

Les ducs de Bourgogne avaient à Vosne une maison de chasse qui devait 3 francs de cens. Le propriétaire était obligé d'y recevoir le maître et ses chiens pendant trois jours. Nous avons vu plus haut que le prévôt ducal de Vosne instituait le vignier (chef vigneron) du Clos de Vougeot et trouvait à dîner au cellier des moines, le dimanche après la Madeleine, en 1450. Le roi y avait encore en 1537 un prévôt qui nommait le vignier et les habitants mettaient le ban de vendanges.

Au xiv^e siècle, entre autres droits sur Vosne, celui de la vendange appartenait aux religieux de Cîteaux.

En 1607 il se tint à Vosne un consistoire où se réunirent les calvinistes de Dijon, de Saint-Jean-de-Losne et d'Is-sur-Tille; en 1772, l'église fut « mise sous une nouvelle forme » et le clocher rebâti à neuf, sous la direction d'Amant Seloudre, curé, ainsi que le constate une inscription gravée sur la porte principale.

Le 6 avril 1797 mourut à Vosne et fut inhumé au cimetière dom François Trouvé, dernier abbé de Cîteaux, nommé en 1748 par ses coreligieux abbé et supérieur général d'une maison dont la haute juridiction s'étendait sur plus de trois mille monastères de son Ordre.

En 1814 et 1815, la commune eut beaucoup à souffrir de l'invasion des Autrichiens, et en 1870, de celle des Allemands.

« Ce magnifique vignoble, a écrit un de nos appréciateurs les plus compétents, est sans contredit le premier de la Côte-d'Or, corps moelleux, « extrême finesse et bouquet élevé, il réunit toutes les qualités désirables. »

Cet éloge sans réserve n'est contesté par personne. Nos pères, nos aïeux ont célébré à l'envi les vins de Vosne, et aujourd'hui nous ne pouvons que les copier dans nos formules de louange.

De tous les climats de Vosne, la *Romanée-Conti* est celui dont la réputation est, à juste titre, la plus éclatante. Les détails les plus intéressants et les plus complets qui aient été donnés sur ce cru célèbre sont relatés dans un document qui se trouve aux Archives départementales de la Côte-d'Or, parmi les pièces relatives aux ventes de biens nationaux.

« La *Romanée-Conti* est une pièce de vigne célèbre par la qualité exquise « du vin qu'elle produit. Elle est estimée dans le territoire vignoble comme « étant dans la position la plus avantageuse pour que le fruit obtienne la plus « parfaite maturité. Plus élevée à l'occident qu'à l'orient, elle présente son « sein aux premiers rayons du soleil, ce qui lui procure les impulsions de la « plus douce chaleur du jour.



« Le terrain qui nourrit cette vigne est suffisamment profond, de la qualité la plus propre qu'il soit possible de désirer pour opérer la végétation et le soutien de la vigne. On y cultive le pinot noir; les ceps portent bien leurs fruits et ne sont pas susceptibles de coulaison comme dans beaucoup d'autres climats.

« La propriété de la *Romanée* a très longtemps appartenu à la famille Croonenbourg. On n'a pas connaissance de l'époque à laquelle elle y est entrée; on sait seulement que cette famille la possédait au xv^e siècle. Cet héritage précieux y a été conservé jusqu'après le décès de Philippe de Croonenbourg. André, son fils, voulant liquider les charges de l'hoirie de son père, résolut de vendre cette propriété. Elle fut convoitée par la Pompadour qui ne réussit pas dans ses intrigues. Jean-François Joly, conseiller d'Etat à Paris, fit des propositions qui eurent leur effet. Croonenbourg consentit à la vente de la *Romanée*, moyennant le prix de 80,000 livres et 100 louis de chaîne, en 1760.

« Cette pièce de vigne avait été vendue comme étant de cinq journaux. L'arpentage de cette pièce n'ayant eu lieu qu'après la vente faite, et ne s'y étant trouvé que trente-sept ouvrées, le vendeur Croonenbourg fut obligé pour parfaire les quarante ouvrées, de donner trois ouvrées qui ne sont séparées de la *Romanée* que par un sentier.

« Le prix de cette propriété paraissait excessif à l'époque de la vente, d'autant plus que cette vigne était sujette à la dîme qui se payait au seizième des fruits et d'un cens de trente sols, le tout envers le prieur de Saint-Vivant.

« Mais la renommée acquise par les vins de cette vigne était telle alors, et les riches facultés de celui entre les mains duquel elle devait passer furent des motifs assez puissants pour faire de légers sacrifices.

« Le prince de Conti, pour lequel Jean-François Joly avait acquis la *Romanée*, fit acquitter les lots de son acquisition et s'abonna pour la dîme envers la maison Saint-Vivant.

« Quoiqu'il soit vrai de dire que le climat de la *Romanée* produit en moyenne une pièce de vin par journal, il ne faut pas oublier que dans les bonnes années elle donne beaucoup plus; on y fait alors douze à quinze pièces de vin. En 1772 on y récolta dix-huit pièces de vin; en 1783, vingt pièces; en 1787, dix pièces.

« Nous ne pouvons dissimuler que le vin de la *Romanée* est le plus excellent de tous ceux de la Côte-d'Or et même de tous les vignobles de la

« République française... Sa couleur brillante et veloutée, son parfum et son
« feu charment tous les sens. Ce vin bien entretenu et bien conditionné, arri-
« vant à sa huitième et dixième année, augmente toujours en qualité. Il
« devient le baume des vieillards, des faibles et des infirmes, et rendrait la vie
« aux mourants.

« Louis XIV, ayant été traité de la fistule, fut réduit dans un état d'affais-
« sement déplorable et inquiétant. Les médecins s'assemblèrent pour trouver
« le moyen de ranimer ses forces. Ils furent d'avis que le remède le plus
« efficace était de choisir les plus excellents vins vieux de la Côte de Nuits et
« de Beaune. On en fit emplette, le malade en fit usage et sa santé fut promp-
« tement rétablie. Celui de la *Romanée* opérait sans contredit les plus grandes
« merveilles.

« En 1733 et dans les années suivantes, le prix du vin de la *Romanée* fixé
« par le propriétaire était de 900 fr., 1.000 fr. et 1.100 fr. la queue.

« Depuis 1750 jusqu'à l'époque où ce vignoble fut vendu, le prix de la
queue de vin fut fixé, selon la qualité de l'année, à 1.200, 1.300 et 1.400 fr.,
« et le propriétaire ne le débitait qu'en feuilletes.

« Le prince de Conti le réserva pour lui pendant tout le temps qu'il en
« fut propriétaire.

« 18 Messidor, an II de la République française.

« Signé : REDAUDOT, expert ; BRETON, maire ;

« ESMONIN et MONGEARD, adjoints. »

La *Romanée*, bien national, fut alors vendue à un sieur Nicolas Defère, *cultivateur à Paris*, moyennant 112.000 livres. Elle passa ensuite entre les mains de MM. Tourton et Ravel, qui la revendirent à M. Ouvrard. En 1869 la *Romanée-Conti* devint la propriété de M. Duvant-Blochet, de Santenay ; elle appartient actuellement à ses petits-fils, MM. Edmond Gaudin de Villaine et Jacques Chambon.

On a beaucoup parlé de l'origine du nom de ce climat célèbre. A-t-il été planté par les Romains ? Appartenait-il, au temps de la domination romaine, aux empereurs ou aux grands fonctionnaires romains ? Y a-t-il eu là un camp romain ? On ne peut à ce sujet que faire des hypothèses. Le seul point certain, c'est que le nom de *Romanée* a été donné en souvenir de quelque fait se rattachant à la domination romaine.

Le climat de *la Tâche* produit des vins non moins excellents. Il appartenait avant la Révolution, au Chapitre de Nuits, et fut acquis alors par M. Marey cadet, à raison de 900 fr. l'ouvrée.

Dans le procès-verbal d'estimation de cette propriété, l'expert estime l'ouvrée à un minimum de 650 francs ;

« Attendu que, depuis que le vin de la *Romanée* n'est plus dans le commerce, le vin de *la Tâche* passe pour le premier vin de la Bourgogne et s'est toujours vendu, depuis l'époque de la vente de la *Romanée* au prince de Conti, 1.200 fr. la queue, à l'exception des années où les meilleurs vins ne valent rien. »

Depuis lors cette propriété est restée dans la famille Marey et appartient aujourd'hui à M. Liger-Belair.

La *Romanée Saint-Vivant* est ainsi appelée en souvenir du don de cette vigne qu'Alex de Vergy, duchesse de Bourgogne, fit en 1232 aux religieux de l'abbaye de Saint-Vivant, près l'Étang-Vergy. Cette vigne resta en leur possession jusqu'à la Révolution. En 1791 ce domaine, compris dans la vente des biens nationaux, fut vendu à raison de 91.000 livres, les bâtiments compris.

Les *Maleconsorts* étaient une sorte de pâtis (friche) couverts de broussailles et d'épines. Défrichés en 1610, ils furent convertis en un excellent vignoble.

Les autres grands climats de Vosne, presque tous divisés depuis longtemps en un nombre considérable de parcelles, appartenaient en grande partie, avant la Révolution, à des ordres religieux et furent vendus comme biens nationaux.

Au milieu de ces excellents climats, on a peine à établir une classification; Courtépée a déclaré qu'« il n'y a point de vins communs à Vosne ». Voilà un bel éloge; on a d'ailleurs été obligé de placer hors ligne une partie importante de ce vignoble.

PREMIÈRES CUVÉES

✕ *La ROMANÉE-COXTI*. — 1 hect. 80 ares 50 centiares, appartenant à MM.

De Villaine et Jacques Chambon.

La ROMANÉE. — 83 ares 45 cent., à M. Liger-Belair.

La ROMANÉE-SAINT-VIVANT — 9 hect. 54 ares 30 cent., à MM.

Gaudemet. — Louis Latour. — Marey-Monge. — Moillard-Grivot.

Les RICHEBOURG. — 4 hect. 93 ares 45 cent., à MM.

Julien Chambon. — Gaudemet. — Jules Gros-Renaudot. — Liger-Belair
Charles Viénot.

Les VEROILLES ou RICHEBOURG. — 3 hect. 6 ares, à MM.

Camuzet.

J. Gros-Renaudot.

Jacques Chambon.

C. Noëllet.

✕ F. Grivelet-Modot.

La TACHE. — 1 hect. 40 ares 5 cent., à M. Liger-Belair. — *de Hl. et Ch. ?*

Les MALCONSORTS. — 5 hect. 94 ares 65 cent., à MM.

Jacques Chambon.

Liger-Belair.

✕ F. Grivelet-Modot.

Malbranche Morand.

Henri Lamarche.

Les Gaudichols. — 5 hect. 79 ares 65 cent., à MM.

✕ J. Chambon.

de Champeaux.

La Grande-Rue. — 1 hect. 32 ares 95 cent., à MM.

✕ J. Chambon.

de Champeaux.

Les Beaumonts. — 2 hect. 42 ares 30 cent., à MM.

Gaudemet.

Malbranche-Morand.

Guillon.

C. Noëllet.

Aux Brûlées. — 3 hect. 88 ares 70 cent., à MM.

Bongé.

Galland-Lécrivain.

Camuzet.

Gibourg.

Paul Faiveley.

Jayer-Marchand.

Fortier.

Laurain.

Michel Fournier.

Sirugue.

Les Suchols. — 13 hect. 12 ares 10 cent., à MM.

Arnoux.

Gilles-Boiteux.

Bouchard.

Jayer-Marchand.

✕ J. Chambon.

H. Lamarche.

de Champeaux.

Malbranche-Morand.

J. Confuron.

A. Noirot.

Gaudemet.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Aux Reignols. — 1 hect. 66 ares 95 cent., à MM.

J. Chambon.	Malbranche-Morand.
Fortier.	Pasquier.
Grivot-Renevey.	Salbreux.
Liger-Belair.	Tisserandot.
E. Maignot.	

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Aux Petits-Monts. — 3 hect. 70 ares 70 cent., à MM.

J. Chambon.	Morizot.
Aug. Esmonin-Fournier.	Monillé.
Dupont.	Charles Viénot.

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Chaumes. — 7 hect. 32 ares 25 cent., à MM.

Arnoux.	J. Gros-Renaudot.
Bresson.	H. Lamarche.
Camuzet.	Vve Lamarche.
Fortier.	V. Lécivain.
Galland-Arnoux.	Malbranche-Morand.
Galland-Lécivain.	Pasquier.
Galland-Thomas.	Pelletier.
Gaudemet.	Rion.
Gilles.	M. Thomas.
Grivot-Renevey.	Tisserandot.

Clos des Réas. — 2 hect. 16 ares 15 cent., à M. J. Gros-Renaudot.

Aux Réas. — 9 hect. 68 ares 60 cent., à MM.

Arnoux.	Liger-Belair.
Boisset.	Charles Magnien.
Vve Bougé.	Mugneret-Clerget.
Bredillet.	Mugneret-Pasquier.
Ceuzin.	A. Noirot.
Fortier.	Louis et Adolphe Pasquier.
J. Gros-Renaudot.	Tillard.
H. Lamarche.	Tisserand.
Vve Lamarche-Confuron.	Ernest Truchetet.

Les Hautes et Basses-Maizières. — 5 hect. 5 ares 55 cent., à MM.

Léon Boisset.	J. Gros-Renaudot.
Camuzet.	Vve Lamarche.
Chambon.	Laurain.
Vve Contet.	Ad. Pasquier.
Paul Faiveley.	Pierre Roger.
Fortier.	Sirugne.
Grivot.	

Le climat des *Basses-Maizières* est classé en Troisième Cuvée.

Les Hauts-Beaumonts. — 3 hect. 80 ares 50 cent., à MM.

Brosson.	Salbreux.
Grivot-Renevey.	

La Combe-Brûlée. — 1 hect. 62 ares 25 cent., à MM.

Brosson.	Liger Belair.
P. Chevallier.	F. Pelletier.
Alphonse Gros.	

Aux Cros Parandour. — 1 hect. 15 cent., à MM.

Camuzet.	Paul Faiveley.
Bredillet-Bouley.	Robillot-Fondard.

Au-dessus-des-Malconsorts. — 1 hect. 7 ares 50 cent., à MM.

Camuzet.	Galland-Lécrivain.
* Chambon.	Gibourg.
Fortier.	Adolphe Pasquier.

Derrière-le-Four. — 1 hect. 65 cent., à MM.

J. Chambon.	J. Gros-Renaudot.
Vve Grivot.	

TROISIÈMES CUVÉES

<i>Les Champs-Perdrix.</i>	<i>Aux Saules.</i>
<i>Les Damodes</i> (également en deuxième Cuvée).	<i>Aux Jaclères.</i>
<i>Les Charreaux.</i>	<i>Aux Ormes.</i>
<i>Aux Raviolles.</i>	<i>Aux Bossières.</i>
	<i>Vigneux.</i>

Les Jacquines.
An-dessus de la Rivière.
Aux Genévrières.
Champ-Goudin.
La Colombière.
Pré-de-la-Folie.

Les Chalandières.
La Croix-Blanche.
La Fontaine de Vosne.
Au Village de Vosne.
Aux Communes.

Principaux propriétaires, MM.

Camuzet.
 Paul Faiveley.
 Fortier.
 F. Forey.
 Galland-Lécrivain.
 Lucien Galland.
 Louis Galland.
 Deschamps.
 E. Hudelot.
 Henri Lamarche.
 Vve Lamarche.
 Malbranche.
 Pacquetet
 Pierre Marchand.
 A. Pasquier.
 Rion.
 Henri Simonot.
 Soucelier.
 Tisserandot.
 Rebouillat.
 Rossignol-Bouley.
 S. Marchand.
 Noëllat-Fournier.
 L. Renard.
 Arnoux-Mouillon.
 Bredillet.
 Bresson.
 Paul Bougé.

Cocu.
 Déchaux-Nolotte.
 E. Grivot.
 Loranchet Ocquidant.
 Jules Mugneret.
 Marcillet.
 Thomas.
 J.-B. Manière.
 Salbreux.
 Vve Grivot-Renevey.
 Matrot-Maignot.
 Moreau-Grandné.
 Charles Noëllat.
 Michel Fournier.
 Alphonse Gros.
 de Champeaux.
 Gilles-Boiteux.
 Lécrivain-Lebeau.
 Tillard.
 Mayer-Ruinet.
 Veuve Grivot.
 Gaudemet.
 Paul Matrot.
 Vve Contet.
 Ch. Magnien.
 Brosson.
 Mayer-Marchand.
 Laurain.

Vve Bougé.
Forey-Bouley.
J. Gros-Renaudot.
Pelletier.
Monillé.
Bourret.

Léon Boisset.
A. Esmonin.
Hospices de Nuits.
F. Grivelet-Modot.
Boudrot-Renaudot.
etc.





NUITS-SAINT-GEORGES

NUITS-SAINT-GEORGES

Courtépée attribue à la ville de Nuits les noms de *Nulium*, *Nuelium*, *Urbs Nucenna*, sans aucune citation de documents écrits. Ce que l'on peut affirmer en toute certitude, c'est que *Nuiz*, *Nuis* ou *Nuys* apparaît dans les lettres patentes en langue latine émanées des ducs de la première et de la seconde race ; que dans les actes écrits en français on trouve *Nuys* et que ce fut seulement vers 1760 que l'orthographe actuelle *Nuits* a prévalu. Il est bon toutefois d'observer que la forme latine *Nuciacum*, citée après toutes les autres par Courtépée, se rencontre dans plusieurs actes, dont quelques-uns remontent au xii^e siècle.

Ce n'est qu'à la fin du siècle dernier que *Nuits* fut autorisé à joindre à son nom celui de son cru célèbre de *Saint-Georges*.

Dans tous les documents anciens on voit que de temps immémorial la vigne a été cultivée à Nuits.

Si le séjour des Romains n'a pas laissé de traces sur l'emplacement de la ville même, des fouilles très fructueuses opérées au climat de *Bolar*, entre Nuits et Quincey, ne laissent aucun doute sur l'existence d'établissements antiques.

Tout porte à croire qu'avant le v^e ou vi^e siècle, Nuits ne fut qu'une simple bourgade dépendant des domaines de la puissante maison de Vergy. Le duc Eudes II lui accorda en 1212 sa charte d'affranchissement.

Presque à son origine, la ville fut divisée en deux parties, Nuits-Amont et Nuits-Aval, arrosées par le cours du Muzin.

Nuits-Amont, le plus anciennement peuplé, se prolongeait en remontant le vallon. A son centre s'élevait, pour servir d'église paroissiale, une chapelle dédiée à Saint-Julien, dont un titre de 1060 fait mention. Afin de suppléer à l'insuffisance de cet édifice, les habitants firent bâtir, à la fin du xiii^e siècle, l'église actuelle sous le vocable de Saint-Symphorien. Peu de temps après, en 1349, on construisit dans Nuits-Aval l'église Notre-Dame, qui changea son nom contre celui de Saint-Denis, lorsqu'en 1069 vinrent s'y établir les chanoines de Saint-Denis de Vergy.

A la suite des ravages causés à la ville par les Anglais et les Grandes Compagnies, le roi Jean permit aux Nuitons de se fortifier au moyen de remparts

flanqués de tours et entourés de doubles fossés. Ceci se passait en 1362. En 1385, Nuits est appelé « bonne ville fermée ayant forteresse, foires, marchés, et 105 feux francs. » Philippe le Hardi y établit en 1398 la juridiction du Grenier à sel.

Au siècle suivant, Nuits eut à subir les désastres affreux qui accompagnaient la marche des armées d'invasions. En 1569 une forte troupe d'Allemands et de Suisses qui, après Jarnac, allait porter secours à l'amiral de Coligny, passa sous ses murs : sans oser entreprendre le siège elle brûla une soixantaine de maisons des faubourgs et emmena prisonniers une centaine d'habitants. En 1576 Jean Casimir, duc des Deux-Ponts, à la tête de 25,000 reîtres, assiégea Nuits et fit livrer deux assauts : les citoyens et une faible garnison résistèrent avec vaillance : les femmes même prirent part au combat, si bien que l'une des tours des remparts prit le nom de *Tour des Dames*. La ville fut obligée de capituler, mais, au mépris du droit des gens, l'ennemi la mit à feu et à sang et ne la quitta qu'ensevelie sous ses ruines. Après ce terrible malheur le roi exempta les citoyens de charges pendant dix ans.

Les Nuitons se montrèrent partisans intrépides de la Ligue, surtout après la mort du commandant Joannes qui, soupçonné d'intelligence avec les royalistes, fut pendu en 1591, sur les ordres du duc de Nemours. Cependant fatigués bientôt des violences de Mayenne qui se fit détester de toute la Bourgogne, ils ne tardèrent pas à revenir à Henri IV. Ce bon roi exempta les habitants des impositions et leur confirma tous les privilèges accordés par ses prédécesseurs.

Courtépée a écrit qu'après la levée du mémorable siège de Saint-Jean-de-Losne par l'armée du général Gallas, les Suédois du duc de Saxe-Weimar pillèrent Nuits pendant deux jours.

Après l'incorporation de la Franche-Comté à la France, Nuits, cessant d'être frontière, perdit toute son importance stratégique. Ses fortifications déjà très endommagées par le siège soutenu contre le duc des Deux-Ponts, réparées sous Henri III, mais totalement négligées depuis la prise de Besançon par Louis XIV, en 1674, tombèrent de vétusté, et la ville vendit à son profit les places vagues des fossés et des remparts. Aucune de ces petites cités qui, en Bourgogne, ont joué quelque rôle militaire et que protégea une ceinture de murailles, n'a aussi complètement perdu ce cachet des anciennes luites : aucune n'a aussi complètement abandonné son type moyenâgeux pour revêtir une apparence toute moderne.

Nuits était avant la Révolution le siège d'un baillage dont le ressort comp-

tail cinquante villages. Pendant l'*Année terrible* Nuits fut le théâtre de faits de guerre qui sont trop connus pour que nous en donnions ici l'histoire.

Cette petite et jolie ville a donné son nom à la côte qui « produit les meilleurs vins de la Bourgogne », ainsi que l'a dit Courtépée. A ce sujet nous n'avons pas l'intention d'établir une comparaison entre les vins de Nuits et ceux des autres régions, ainsi que l'ont voulu faire certains œnologues; la chose est des plus délicates, surtout si l'on remarque que chaque village viticole a des produits qui, dans leur espèce, ont une réputation particulière. Quoi qu'il en soit, l'ensemble des vins fins de la Côte de Nuits mérite qu'on lui reconnaisse une grande spirituosité, beaucoup de finesse et un bouquet *sui generis* qui ne permettent pas de les confondre avec ceux des autres régions.

Le Docteur Lavalley essayant de comparer les vins de cette côte avec ceux du reste de la région a écrit : « Le rapport absolu des vins de Nuits avec les autres vins de la Côte n'est pas facile à établir; en général les vins de Nuits ont moins de fermeté, de rudesse que les vins de Gevrey et sont plus tôt prêts; ils ont plus de corps et de couleur que les Chambolle-Musigny; ils ressemblent aux vins de Vosne et se placent sur le même rang, à part la Romanée et les Richebourg; le *Saint-Georges* va au moins de pair avec le *Corlon* d'Aloxe et les *Lambrays* de Morey; enfin notre côte a généralement plus de corps, de vinosité, de durée que les vins de la Côte de Beaune, qui l'emportent sur nous dans quelques cuvées seulement, à Volnay, par la finesse, le bouquet et la précocité, sans que cependant les vins de Beaune ou de Volnay atteignent jamais la valeur vénale des vins de Nuits et de Vosne. »

Ainsi qu'on peut en juger par ces lignes, une belle part est faite aux vins de la région nuitonne.

La valeur relative des vins produits par les différents crus de Nuits est à peu près indiquée par le classement établi ci-après. Ainsi le *Saint-Georges* occupe le premier rang pour la conservation, la couleur, le bouquet, la finesse lorsqu'il a acquis l'âge nécessaire; viennent ensuite pour le corps et le bouquet les *Vaucrains*, les *Pruliers*, etc.; pour la finesse, mais avec moins de corps et de durée, les *Cailles*, les *Porrets*, les *Thorey*, les *Perrières*, les *Roncières*, les *Argillats*, etc.

Il est assez difficile de faire l'historique des grands climats de Nuits: ils sont pour la plupart du temps simplement signalés dans les titres, sans autres explications.

Le climat des *Saint-Georges*, constitué en clos et planté en vigne dès l'an 1000, paraît avoir été donné en 1023 par Humbert, archidiacre d'Autun, et Elisabeth, sa sœur, dame dudit lieu, en dotation au Chapitre de Saint-Denis, fondé par eux à Vergy la même année. A cette époque, le territoire de Nuits dépendait de la baronnie de Vergy.

Pendant plusieurs siècles il fut considéré soit comme un climat spécial, soit comme se rattachant aux *Vallerots*.

En 1444, le terrier du Chapitre de Saint-Denis fait mention d'un cens dû à ce chapitre pour 14 ouvrées situées en *Saint-Georges*.

En 1614, le Chapitre vendait ce qu'il possédait en *Saint Georges*, moyennant 300 livres, à un propriétaire nommé Jean Taveau.

L'ancienne châtellenie royale d'Argilly posséda aussi des vignes en *Saint-Georges*.



Nuits-Saint-Georges

Les cuvées de premier ordre sont aujourd'hui divisées à peu près comme il suit :

PREMIÈRES CUVÉES

Les SAINT-GEORGES. — 8 hect., appartenant à MM.

Bourgogne.	Liger-Belair.
G. Faiveley.	de Lupé.
Robert Garnier.	J. B. Rollet.
Gautheret-Jouard.	Roux-Maybon.
Hospices de Nuits.	Moillard-Grivot.
A. Japiot.	Mme de Tulle.

Les VALCRAINS. — 6 hect., à MM.

Bourgogne.	Liger-Belair.
Challand.	de Lupé.
Chauvenet-Pasquier.	M. Misserey.
L. Estivalet.	J.-B. Rollet.
Grandné-Lécrivain.	Rollet-Bourret.
Lamblot-Gagniard.	

Les PRI LIERS. — 12 hect., à MM.

Esprit-Dorlet.	Liger-Belair.
Galland-Chauvenet.	M. Misserey.
Vve Gautherot.	Monin-Himbert.
P. Goudot.	Morin Père et Fils.
A. Japiot.	Roblot-Bonnardot.
S. Jarot.	Roy-Millot.
Jeanniard-Moissenet.	Mme de Tulle.

Les CAILLES. — 4 hect., à MM.

Louis André (des Héritiers).	Morin Père & Fils.
Clavelerie-Delacroix.	J. Reitz.
Gautheret-Jouard.	J.-B. Rollet.
Symphorien et Louis Jarot.	Roux-Maybon.

Les PORRETS (ou POIRETS). — 7 hect., à MM.

Héritiers Edme Bergeret.	Liger-Belair.
Besancenot-Marcillet.	Morin Père & Fils.
G. Faiveley.	Roux-Maybon.
Garnier-Tissier.	Moillard-Grivot.
Gauthierot-Jouard.	Trapet-Salignac.
Symphorien Jarot.	

Aux MARGERS. — 4 hect., à MM.

Bouchard-Noëllat.	J.-B. Rollet.
Manière-Virey.	E. Sirugue.

Aux Cras. — 3 hect., à MM.

Chalopin-Bergeret.	M. Misserey.
Chapuzot-Camus.	Mongeard-Morand.
Confuron-Himbert.	G. Monin.
Cornu-Charlon.	Monin-Himbert.
Grandné-Duban.	Mugneret-Clerget.
Gremeaux-Richardot.	Mugneret-Pasquier.
Hudelot-Magnien.	Noëllat-Fournier.
A. Japiot.	J. Reitz.
Jaugey-Pelissey.	Sirugue-Saconney.
Magnien-Grégoire.	Mue de Tulle.

Aux Boudots. — 6 hect. 39 ares 79 cent., à MM.

8 Gaudin de Villaine.	Hospices de Nuits.
Grandné-Baroche.	Mugneret-Clerget.
Grandné-Clavier.	Ch. Noëllat.
F. Gremeaux.	E. Noëllat.
Grivelet-Picquenard.	Noirot-Marcillet.
Grivot-Renevey.	J. Reitz.

Les Richemottes. — 2 hect. 24 ares, à MM.

Chalopin-Bergeret.	Mugneret-Pasquier.
Déchaux-Nolotte.	Nolotte-Rinderlé.
Grivot-Chopin.	J.-B. Tainturier.
Matrot-Thomas.	Moillard-Grivot.

Aur Chaignols. — 5 hect. 59 ares 60 cent.

Principaux Propriétaires : MM. Baroche-Laugier et A. Japiot.

Aur Rousselots. — 4 hect. 52 ares 85 cent., à MM.

G. Faiveley.	Jaugcy-Pelissey.
x Gaudin de Villaine.	Lenoble-Marillier.
Grandné-Duban.	Loiseau-Sigaut.
Grandné-Lécrivain.	M. Misserey.
Grandné-Magnien.	Remoriquet-Beau.
Greumeaux-Grandné.	Moillard-Grivot.
Guenot-Baroche.	J.-B. Tainturier.
A. Japiot.	Trapet-Salignac.
S. Jarrot.	Voye.

La Rue de Chaux. — 3 hect. 11 ares 5 cent., à MM.

Bergeret-Droit.	Hasenkleyer (les Héritiers).
Cabet-Moleur.	Loiseau-Sigaut.
Chambin.	A. Rossigneux.
Déchaux-Nolotte.	Trapet-Guyot.
G. Faiveley.	Mme de Tulle.
Gibourg-Bergeret.	Vauthier.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxièmes et Troisièmes Cuvées.

Les Procès. — 1 hect. 88 ares 45 cent.

Principaux Propriétaires : MM. Robert-Garnier et de Tulle.

Les Roncières. — 2 hect. 17 ares.

Principaux Propriétaires : MM. Baroche et Morin Père et Fils.

La Perrière. — 4 hect. 7 ares 60 cent., à MM.

F. Bazenet.	Loiseau-Sigaut.
A. Borel.	Marillier-Chazelles.
Borel-Favier.	M. Misserey.
A. Cabet.	Morin Père & Fils.
Champenois-Gobert.	Ocquidant-Thomas.
Chapuzot-Camus.	Poupon-Sordet.

Chevillon-Pelletier.
E. Cornu.
Déchaux-Nolotte.
Robert Garnier.
S. Jarot.
Lagarde.

J. Reitz.
Rousseau-Liger.
Roy-Grandné.
C. Thollet.
P. Thomas.

Les Poulettes. — 2 hect. 33 ares 75 cent., à MM.

Claude et Marie Chauvenet.
Chauvenet-Thomas.
Chopin-Bavard.
Chopin-Voillard.
Paul Cochois.
Claude Dupont.
F. Gagniard.
J.-B. Gilles.

Grandné.
S. Jarot.
Milliard-Langlois.
Ocquidant-Jeanniard.
Ocquidant-Thomas.
Patron-Maupin.
Roy-Grandné.
Soyer-Gruber.

Les Chaboufs. — 2 hect. 93 ares, à MM.

M. Misserey.
J. Petellaz.

Petellaz-Jourdeuil.
C. Picard.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Chaines Carleaux. — 2 hect. 63 ares 40 cent., à MM.

J.-B. Bergeret.
Bergeret-Hudelot.
Besancenot-Marcillet.
Boulley-Clerget.
Bourgogne.
A. Brüninghaus.
Chalopin-Bergeret.
Chapuzot-Hudelot.
Chapuzot-Theuzillot.
René Chicotot.

E. Cocasse.
L. Estivalet.
Gremeaux-Grandné.
Grivot-Lamy.
J. Jaeger.
S. Jarot.
Jeanniard-Chicotot.
Liger-Belair.
Nolotte-Rinderlé.

Les Vallerols. — 9 hect. 69 ares 55 cent.

Principaux Propriétaires : MM. L. Estivalet, Ch. Garnier
Roy-Perdrizet, etc...

Les Plateaux. — 7 hect. 90 ares 40 cent.

Principaux Propriétaires: MM. Biet-Rinderlé, Bourgogne, etc...

Aux Argillats. — 2 hect. 56 ares 95 cent., à MM.

Bourgogne.	Léger-Marchand.
F. Bergeret.	Lelcu-Coirier.
Boyaux-Noté.	Marcillet-Trapet.
G. Brugère.	C. Maria.
A. Cabet.	Moillard-Grivot.
Chalopin-Bergeret.	J.-B. Monin.
Chapuzot-Camus.	P. Pacotet.
Chapuzot-Hudelot.	Poisson-Grandné.
Chapuzot-Theuzillot.	A. Pommelle.
Clerget-Vial.	E. Prud'homme.
Confuron-Himbert.	Régnier.
L. Cornu.	P. Roblot.
Déchaux-Nolotte.	W. Thomas.
Demeure-Moron.	Tisy-Grivot.
E. Dougé.	Vigneron-Moline.
Frizot-Gaudrillet.	L. Violette.
J. Jaeger.	

Aux Torey. — 6 hect. 20 ares 95 cent., à MM.

Baillot-Pillet.	Garnier-Grivot.
Bavard-Gagnard.	Vve Grivot-Lamy.
Bavard-Lesprit.	A. Japiot.
F. Bergeret.	Jarot-Pillet.
Boulley-Clerget.	J. Jaeger.
Bourgogne.	Lamy-Roy.
M. Coirier.	Léger-Marchand.
Confuron-Himbert.	Moillard-Grivot.
Durel-Tizy.	Ocquidant-Jeanniard.
Ecard-Ocquidant.	Tisy-Grivot.

Aux Vignerondes. — 3 hect. 39 ares 45 cent., à MM.

P. Besancenot.	G. Faiveley.
Cornu-Charton.	Grandné-Belfils.
Déchaux-Nolotte.	S. et L. Jarot.

Lamblot-Ocquidant.	J.-B. Rollet.
C. Noëllat.	Marie Roux.
Nolotte-Rinderlé.	Roux-Maybon.

Aur Lavières. — 6 hect. 17 ares 80 cent., à MM.

G. Faiveley.	Rion-Drouhin.
Magnien-Grégoire.	Salbreux-Chotier.
Mongear-Confuron.	Salbreux-Vagnot.
C. Noëllat.	E. Sirugue.

Aur Barrières. — 2 hect. 51 ares 20 cent.

Principal Propriétaire : M. C. Noëllat.

La Bas-de-Combe. — 5 hect. 59 ares 57 cent., à MM.

Malbranche-Morand.	Pacquetet-Thiébaud.
Mugneret-Pasquier.	J.-B. Rollet.
C. Noëllat.	Vacherot.

Aur Damodes. — 13 hect. 14 ares 80 cent., à MM.

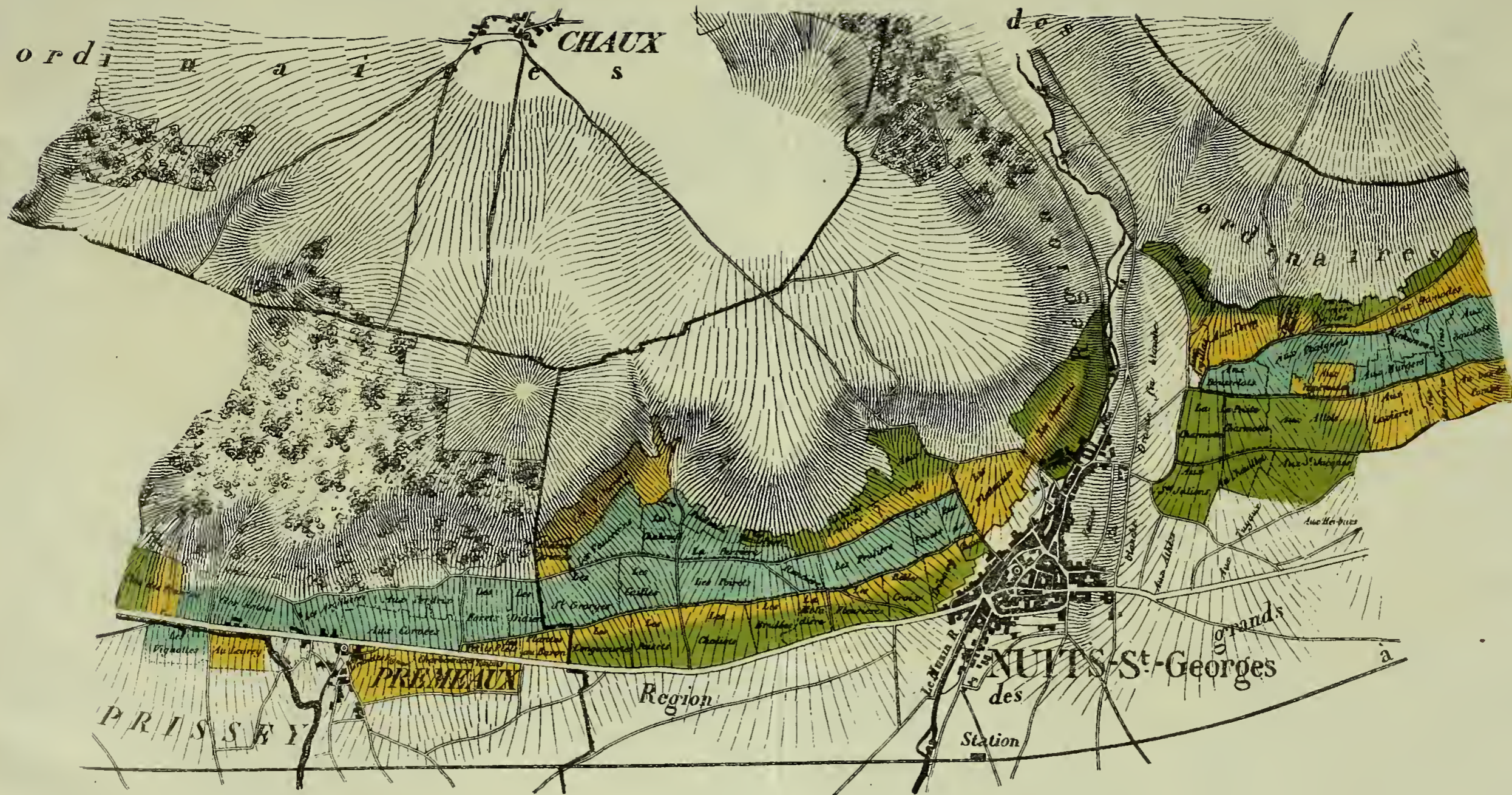
Aug. Baillot.	E. Michelot.
Bavard-Gagnard.	Vve Mutin.
Bredillet.	C. Noëllat.
Esmonin-Dupasquier.	A. Noirot.
Camuzet.	J. Reitz.
F. Gremeaux.	Salbreux-Chotier.
Matrot-Thomas.	

La partie supérieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Aux Champs-Perdrix. — 2 hect. 12 ares 70 cent., à MM.

P. Amiot.	Leleu-Coirier.
J.-B. Bergeret.	Milliard-Langlois.
Bergeret-Hudelot.	M. Misserey.
M. Coirier.	L. Ocquidant.
Confuron-Himbert.	Patron-Maupin.
Robert-Garnier.	J. Pest.
Grivot-Dufouleux.	Pest-Perret.
Lamblot-Ocquidant.	Ronflard-Ocquidant.

La partie supérieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.



Aur Crols. — 8 hect. 56 ares 30 cent., à MM.

A. Blesseau.	de Lupé.
L. Chouard.	J.-B. Mignotte.
E. Clerc.	Louis Mignotte.
C. Dupuis.	Moillard-Grivot.
Grandué-Bélorgey.	P. Moleur.
Grandué-Poisson.	J. Reitz.
Grivot-Chopin.	C. Sauvageot.
Lécivain-Bredillet.	E. Sirugue.

Dans ce climat se trouve le *Château-Grès*, 2 hect. 33 a. 75 cent. à M. de Lupé.

La partie supérieure des *Crols* a été classée en Troisième Cuvée.

Les Hauts-Prairiers. — 7 hect. 51 ares 75 cent., à MM.

P. Besancenot.	E. Menet.
A. Billot.	E. Michelot.
P. Camuzot.	L. Mignotte.
Esprit-Dorlet.	M. Misserey.
Girard Frizot.	E. Sirugue.
Liger-Belair.	

La partie supérieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

TROISIÈMES CUVÉES

En la Perrière Noblet.

Les Argillals.

La Charmolle.

La Petite Charmolle.

Aur Allols (une partie en 2^e cuvée).

Aux Saint-Jacques.

Aur Saint-Julien.

Au Chouillet.

Au Tribourg.

En Belle-Croix.

Les Fleuriers.

Les Maladières.

Les Brûlées.

Les Chaillols.

Les Poisols.

Les Longecourts.

Les Hauts-Poirs.

Les Charmois (une partie en 2^e cuvée).

Principaux Propriétaires : MM.

Aug. Andriot.

M. Bailly.

M. Baroche.

Baroche-Laugier.

J. Beaudinet.

A. Bergeret.

F. Bergeret.

J. Bergeret.

Biet-Rinderlé.

Boillereaux.

D^r Bony.

Blandin.

Boulley-Clerget.

Boyaux-Noté.

A. Cabet.

E. Cocasse.

Confuron-Himbert.

Cornu-Thomas.

Chalopin-Bergeret.

J.-B. Chauvenet.

R. Chicotot.

Déchaux-Nolotte.

Dufouleur Frères.

Ecart-Ocquidant.

L. Estivalet.

R. Excoffier.

G. Faiveley.

Foissard.

C. Jance.

A. Japiot.

Jaugey-Pélissey.

Jeanniard-Parizot.

Lamblot-Ocquidant.

Liger-Belair.

Manière-Garnier.

Manière-Pommeret.

Marcillet-Goudot.

Mignotte-Boullemier.

Mignotte-Parize.

Milliard-Langlois.

Moillard-Grivot.

H. Moissenet.

Morin-Gagnard.

Morin Père & Fils.

Mutin-Remoriquet.

Neige-Bourceaux.

Ch. Noëllet.

Nolotte-Parizot.

Nolotte-Rinderlé.

P. Pacotet.

Podechard-Grandné.

J.-B. Rollet.

J. Reitz.

Roux-Maybon.

Roy-Aubry.

Roy-Bergeret.

Sauvageot-Ocquidant.

F. Sigel.

E. Sirugue.

Thomas-Roux.

Varino.

F. Girard.

etc...





PREMEAUX

Cette localité est l'une de celles qui offrent les signes les mieux caractérisés de l'occupation romaine.

C'est en 1160 que Premeaux fait sa première apparition dans un titre de l'abbaye de Mézières sous le nom de *Prumael*. En 1296 on trouve *de Prumellis* comme qualification nobiliaire ajoutée au nom d'un seigneur « Guillermus », doyen de la Collégiale de Beaune : en 1298 c'est *de Primellis* et au ^{xiv}^e siècle on rencontre *Prumael*.

Courtépée considère le nom de Premeaux comme la traduction de *Primæ Aquæ* « Premières eaux », mais cet historien n'apporte aucune preuve à l'appui de son dire et, dans ces conditions, on ne peut accepter que sous toutes réserves cette étymologie qui se présente pourtant d'une manière ingénieuse et rationnelle, surtout à la vue de la source abondante de la Courtavaux, dont le pays possède le bienfait.

Les vignes de Premeaux étaient déjà renommées en 1250 et antérieurement. Parmi les biens qui appartenaient à cette époque au prieuré de Palleau (aujourd'hui du département de la Saône-et-Loire) se trouvaient deux pièces de vignes et une pièce de terre situées sur le territoire de Premeaux, dont la propriété fut reconnue par le prieur de Palleau en 1452.

Ces propriétés donnèrent lieu à un procès assez sérieux en 1250 entre Raymond, abbé de Saint-Bénigne de Dijon et prieur de Palleau, et le seigneur de Premeaux : ce dernier fut condamné par le duc de Bourgogne à l'amende et à la restitution des biens usurpés.

De même que dans les communes viticoles importantes certains lieux-dits ont leur historique. C'est ainsi que les *Forêts* furent plantées en vignes après un défrichement : que les *Corvées*, appelées les *Pagets*, ont jadis appartenu aux seigneurs de Premeaux qui y faisaient travailler les habitants. -

Les vins de cette commune ont toujours eu une grande valeur. Dans les registres de la ville de Nuits, ils sont répartis en deux sections et réunis, pour la première, avec les *Vosne* et *Dessus de Flagey*, et pour la seconde, avec ceux de *Gilly* et du *Bas de Flagey*.

Nous avons donc le *Haut* et le *Bas* de Premeaux.

Les vins de Premeaux se rapprochent beaucoup de ceux provenant du finage de Nuits : d'ailleurs l'étroit sentier qui sépare le climat des *Saint-Georges* de celui des *Didiers* n'est pas ici, comme en d'autres points de la Côte-d'Or, une limite au delà de laquelle tout est subitement changé.

Comme les vins de Nuits, les vins de Premeaux sont spiritueux, ont une certaine fermeté due au tannin qu'ils renferment et, avec le temps gagnent une finesse exquise.

Le Dr Lavalley a écrit que cette commune produit d'excellents vins vendus sous le nom de Nuits et que ses premiers crus vont de pair avec ceux que cette ville produit de plus fins.

Ajoutons que les vins fins exigent un assez long séjour à la cave pour parvenir à toutes leurs qualités. Certains œnologues prétendent que ce n'est qu'au bout de la dixième année qu'ils sont complets. Sans être aussi affirmatif, nous pensons qu'après quatre ou six ans, ils peuvent être dégustés en toute sûreté ; néanmoins, il en est qui, après 30 et 40 ans de séjour dans les caves, n'avaient subi aucune altération. Ce sont donc des vins de garde par excellence qui contribuent à la renommée de la Côte de Nuits.

Les climats de ce territoire peuvent être ainsi classés :

PREMIÈRES CUVÉES

Les Didiers. — 2 hect. 84 ares, appartenant aux Hospices de Nuits et à M. Japiot.

Les Forêts. — 5 hect. 2 ares 95 cent., à M. A. Guillemot.

Les Corvées. — 7 hect. 83 ares 40 cent., à MM. R. Brüninghaus et A. Rosigneux.

Les Corvées-Pagels. — 1 hect. 33 ares, à MM. Jean Cognieux, les Hospices de Nuits et Charles Viénot.

Les Perdrix. — 3 hect. 36 ares 60 cent., à M. R. Brüninghaus.

Clos Saint-Marc. — 3 hect., à M. F. Dessertenne.

Clos-des-Argillières. — 4 hect. 90 ares 30 cent., à M. F. Dessertenne.

Clos Arlot. — 7 hect. 73 ares 43 cent., à M. Jules Belin.

Clos des Fourches ou Clos de la Maréchale. — 9 hect. 80 ares, à MM. Mugnier.

Certaines parties de ce climat sont également classées en deuxièmes et troisièmes Cuvées.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Plantes-au-Baron. — 2 hect. 67 ares 60 cent., à MM.

Boin.

Dupasquier.

Dubois.

Misserey-Dubois.

Les Pelits-Plets. — 2 hect. 4 ares, à MM.

Cognieux.

Hospices de Nuits.

Culas.

Morizot-Dambrun.

Vve Gouachon.

Ragot.

Aux Tapones et Meix-Grands. — 3 hect. 47 ares 70 cent., à MM.

Dubois.

Sautereau-Maire.

Girard.

Tardy-Jessaume.

Maire-Dorland.

Tissier-Gouachon.

Misserey-Dubois.

Trapet-Guyot.

Podechard.

A. Truchetet.

Ragot.

Les Charbonnières. — 4 hect. 92 ares, à MM.

Chopin-Culas.

Auguste Truchetet.

Chopin-Guibert.

Truchetet-Gouachon.

Podechard.

Les Grandes-Vignes. — 3 hect. 90 ares 75 cent., à MM.

Chopin-Guibert.

Michelot.

Cognieux.

Clos des Leurées (ou *Leurey* . — 5 hect. 1 are 25 cent., à MM.

Mugnier et Charles Viénot.

Ce dernier climat se trouve sur le finage de *Prissey*, qui est une annexe de *Premeaux* et le seul qui soit digne d'intérêt.

Les autres parties des territoires de *Premeaux* et de *Prissey* ne produisent que des vins de beaucoup inférieurs aux précédents; ils ne peuvent être considérés que comme des ordinaires destinés à la consommation locale.



COMBLANCHIEN

Bien que produisant quelques bons vins, Comblanchien n'a jamais eu qu'une importance secondaire. Courtépée se borne à dire : « Pays vignoble sur la grande route. »

A peine a-t-on dépassé les derniers climats de Premeaux que la montagne s'abaisse considérablement. Les collines à pentes beaucoup moins rapides vont se perdre dans la plaine. Depuis Premeaux jusqu'à Aloxé-Corton la production des grands vins se ralentit sensiblement, et il y a là une lacune qui établit bien nettement la séparation entre la Côte de Beaune et celle de Nuits.

Comblanchien produit pourtant encore quelques bons vins : on leur trouve, à la dégustation, une belle couleur et beaucoup de fermeté; aussi gagnent-ils à être conservés quelques années pendant lesquelles ils acquièrent un bouquet qui n'apparaît complètement qu'au bout de deux ans au moins. — Quant aux ordinaires, ils constituent d'excellents vins très appréciés.

Les vins de cette commune n'ont pas été classés. Le Dr Laval signale comme bonnes cuvées les climats suivants :

Aux *Grandes Vignes*, 2 hect. 31 ares 25 cent.; aux *Retraits*, 1 hect. 95 ares 20 cent.; aux *Montagnes*, 8 hect. 24 ares 40 cent.; aux *Fauques*, 4 hectares.

Auxquels nous ajouterons :

En *Belle-Vue*, 4 hectares; les *Essarts*, 8 hectares; les *Loges*, 3 hectares; *Jubigne*, 2 hectares; les *Vaucrins*, 5 hectares; les *Chapuses*, 2 hectares; la *Trelle*, 7 hectares; les *Caillotles*, 4 hectares; en *Saint-Seine*, 2 hectares; en *Platerre*, 3 hectares.

Nous citerons parmi les principaux propriétaires dans ces divers climats :

M. Louis Blussand.	Xavier Julien.
Eugène Bouchard.	Liger-Vivant.
Félix Chopin.	Frédéric Mugnier.
Chopin-Guyot.	Paul Tissier.
Claude Durand.	Eugène Trapet.
André Gilles.	Alfred Truchetet.
Gilles-Vivant.	Charles Viénot.
Gustave Guyot.	

CORGOLOIN

De même que les deux localités ses plus proches voisines, Comblanchien et Ladoix-Serrigny, Corgoloin n'a pris une certaine importance au point de vue viticole que depuis une époque récente. Jadis, ses forêts descendaient jusqu'à la route nationale et il a fallu recourir à de nombreux défrichements pour faciliter la plantation d'un vignoble qui mérite aujourd'hui une étude spéciale, car il produit des vins qui ont acquis une réputation honorable.

Avant la Révolution, ce village était compris dans le bailliage de Nuits. Dès 834, on trouve *Villa Godoleni curtis* ; en 1241 et 1244, c'est *Cogoolein*, *Corgolein* ; en 1332, *Corgulons* et *Corgoolain*, aussi avec la forme latine *Corgolanum*.

L'occupation romaine a laissé de nombreuses traces (monnaies, armes, statuettes) sur ce finage.

En 1460, nous voyons les habitants de Corgoloin qualifiés d'« hommes liges et francs bourgeois de Monseigneur le Duc », et Courtépée relate les noms de plusieurs seigneurs qui tinrent, du ^{xv}^e au ^{xviii}^e siècle, un rang honorable dans la province de Bourgogne. Le dernier de ces seigneurs fut le prince de Conti.

Quoique le vignoble de Corgoloin n'ait atteint une certaine importance que dans le ^{xix}^e siècle, les vins qu'il produit étaient jadis cotés un certain prix. A la dégustation, ceux qui viennent des premières cuvées présentent du corps, une bonne vinosité et une belle robe.

A la condition qu'ils proviennent de pinots, ils méritent une place honorable parmi nos bons vins et lorsque, par l'âge, ils ont acquis du bouquet, ils peuvent être comparés aux premières cuvées de beaucoup de communes plus renommées.

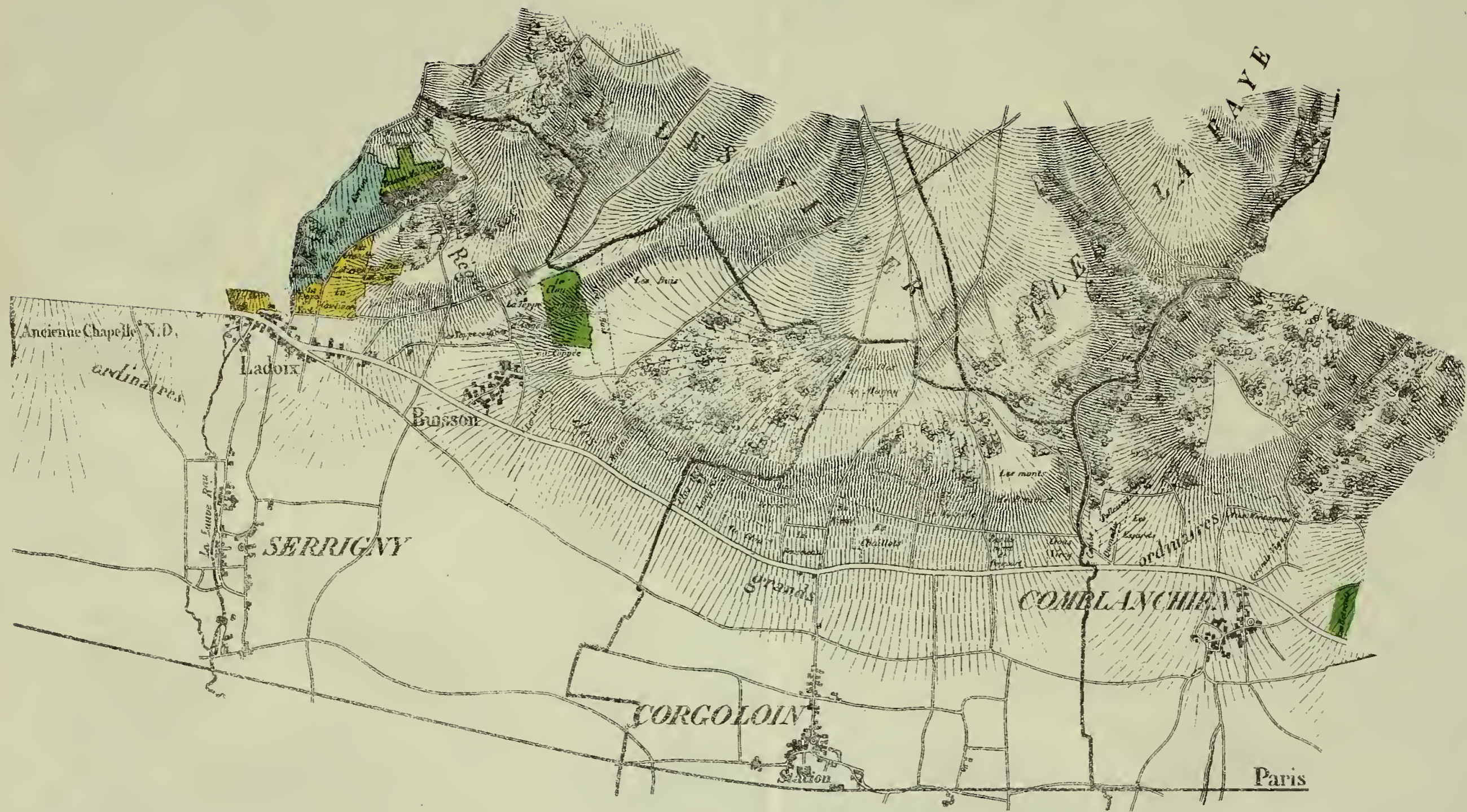
Les principaux climats de Corgoloin sont :

PREMIÈRES CUVÉES

Le Clos des Langres, à M. L.-A. Montoy.

Aux Langres, à MM. Renevey.

En la Botte, à MM. Barberet.



DEUXIÈMES CUVÉES

Les Monts-de-Boncourt, à MM. Barberet, J. Boudier, Davignot, Deserteaux,

En Virecelle, à MM. Gilles, Morand, Sauvain.

Es Chaillots, à MM. Alexant, Barberet, J. Boudier, Morand, Gilles, Renevey, Tissier.

Viennent ensuite dans une classe plus inférieure, mais donnant néanmoins de bons vins :

Au Clos Virey.

La Combe.

Le Bas-du-Mont.

Les Chazols.

Aux Quartiers.

En Riese.

Les Fourneaux.

Aux Perrières, etc...

Principaux propriétaires : MM.

Barberet.

Bouchard-Girard.

J. Boudier.

Deserteaux.

Dhivert.

Fornierot.

Grivot Renevey.

Hospices de Nuits.

Joanet.

Monnot.

Morand.

Pierrotte.

Renevey.

A. Truchetet, etc...



LADOIX-SERRIGNY

C'est seulement depuis un assez petit nombre d'années que Ladoix-Serrigny a pris une réelle importance viticole. Jusqu'à la première moitié du XIX^e siècle, les œnologues de la Côte-d'Or gardaient le silence sur ce pays ou se contentaient d'une simple mention pour suivre l'ordre géographique.

Un fait certain est qu'à Ladoix-Serrigny on s'adonne, depuis un temps fort reculé, à la culture des vignes. « Elles sont souvent gâtées par les écrivains », ainsi que n'a pas omis de le dire Courtépée.

Serrigny, *Sarrigne*, *Sariniacum*, *Sarriniacum*, *Sarrigniacum*, *Serrignium* (1204-1263), est l'un des villages les plus anciens de la Côte. Dès le XIII^e siècle, apparaissent les noms de ses premiers seigneurs.

Ladoix tient son appellation du mot celtique *Doir*, *Donir*, fontaine, source. Ce hameau qui se rattache à Serrigny possède, en effet, une belle source qui forme un ruisseau.

Buisson, connu sous cette désignation en 1305, est un autre hameau important, qui fit d'abord partie des domaines de l'Hôtel-Dieu de Beaune et fut, vers le XV^e siècle, séparé de la paroisse de Villers-la-Faye, pour être annexé à Serrigny.

Les terrains confinant à ceux d'Aloxe-Corton et produisant les premiers crus sont le *Roguet-et-Corton*, que l'on sépare quelquefois en deux climats, les *Basses Mourolles*, les *Carrières*, les *Grandes Lohières*, etc. La liste en est d'ailleurs donnée plus loin. Ils sont situés sur la Côte proprement dite, et les vins produits sont assez riches en tannin, de telle sorte qu'ils se conservent longtemps et acquièrent, avec les années, un bouquet très délicat.

Le *Clos-d'Orge*, la *Corvée*, sont situés dans des sols plus légers. Ces climats donnent des vins également fins, bouquetés et qui mettent moins de temps à se faire.

A *Buisson*, se récoltent des vins blancs renommés et très appréciés.

En résumé, nous trouvons sur le territoire de Ladoix-Serrigny depuis les premiers crus en vins fins jusqu'aux vins courants de table fort au goût des consommateurs.

Les principaux climats sont :

PREMIÈRES CUVÉES

Roguet-et-Corton. — 9 hect. 49 ares 50 cent., appartient pour la plus grande partie à MM. Dufouleur, Faiveley, Laurent, Ligeret, etc...

Les Vergennes. — 1 hect. 43 ares 30 cent., à M. Patey.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Grandes et les Petites Lohères. — 4 hect. 46 ares 70 cent., à MM.

Bussièrès.	Perronnet.
Capitain.	Vve Régéneaux.
Vve Fourneaux.	Royer.
Gros-Bézuier.	Thomas.
Héritiers Millon.	etc...

La Coulrière. — 2 hect. 56 ares 25 cent., à MM.

Alex, Liger, Paget, Déchaux, etc.

La Tope-au-Vert. — 1 hect. 92 ares 90 cent., à MM.

Gros-Bézuier, Lagneau, Laurent, Mathonillet, etc...

TROISIÈMES CUVÉES

Les Basses-Mourolles. — 1 hect. 6 ares, à MM.

Général Nudant, Passerotte, Pernot-Gilles, etc...

Le Clou d'Orge. — 1 hect. 88 ares 55 cent., à MM.

Mme de Beaupuis, Déchaux, Gay-Constant, Paget.

La Corvée. — 2 hect. 3 ares 40 cent., à MM.

Hospices de Beaune, Mallard-Gaulin, Pallegoix, Patey, Tartarin.

Autres climats de moindre valeur :

<i>La Maréchaude.</i>	<i>La Combe.</i>
<i>Les Blanchardes.</i>	<i>La Basse-Corvée.</i>
<i>Les Carrières.</i>	<i>Les Marnées.</i>
<i>Les Chaillots.</i>	<i>La Rangée.</i>
<i>Le Clou.</i>	<i>La Tope-Avignon.</i>

Principaux Propriétaires : MM.

Arbinet, Bailly, Mme de Beaupuis, Chaponneau, Chevallier, Déchaux, Vve Dubois, Fourniaux, Gros, Guérin, Gillot, Hospices de Beaune, Maillard, Mallard-Gaulin, Comte de Mérode, Naudin, Parmain, Patey, Régneault, Royer, Tartarin, etc...

CLIMATS PRODUISANT SURTOUT DES VINS BLANCS :

<i>Les Bricolles.</i>	<i>Le Clos Royer.</i>
<i>La Haute-Corvée.</i>	<i>Les Combolles.</i>
<i>Le Haut Clou d'Orge.</i>	<i>Les Coquines.</i>
<i>Gréchons et Foulrières.</i>	<i>Les Forêts.</i>
<i>En Lavière.</i>	<i>La Gremalle.</i>
<i>En Naget.</i>	<i>Les Issards.</i>
<i>Les Vris.</i>	<i>La Micaude.</i>
<i>Buisson.</i>	<i>Les Pièces.</i>
<i>La Bulle.</i>	<i>Les Ranches.</i>
<i>Chagniol.</i>	<i>Le Seuriol.</i>
<i>Le Champ Pussel.</i>	<i>Les Topes-Coiffes.</i>
<i>Le Champ Ramée.</i>	<i>La Vigne Adam, etc...</i>

Principaux Propriétaires : MM.

Arbinet.	Laurent.
Beaudement.	Lucotte.
Bonnot.	Maillard.
Boursot.	V. Mallard.
Brocard.	Mallard-Gaulin.
Vve Capitain.	Mathouillet.
Chauvin.	Naudin.
Chopin.	Général Nudant.
Damichel.	Paget.
Déchaux.	Parmain.
Vve Dubois.	Perromet.
Gagey.	Ravaut.
Gros.	Rebulliot.
Hospices de Beaune.	Royer.
Lagrange.	Tartarin.
Latour.	etc...



ALOXE-CORTON

Depuis un certain nombre d'années, la commune d'Aloxe a joint à son appellation primitive celle d'un de ses plus célèbres climats, *Courlon*, *Corlon*. Tel est le nom de la montagne qui, couronnée d'une verdoyante forêt, sert de base à l'un des plus vastes et des plus beaux vignobles de la Côte.

L'origine d'Aloxe est ancienne. Autrefois ce village était situé sur les bords d'un embranchement de la voie romaine d'Autun à Besançon. De temps immémorial Aloxe a puisé dans ses produits viticoles la source de sa principale richesse. Charlemagne y possédait des vignes qu'il donna à la collégiale de Saulieu.

En 858, un évêque d'Autun, Modoin, cède à sa cathédrale des vignes qu'il possède à Aloxe. A cette époque le village portait le nom d'*Alussia*. On trouve *Alossia*, *Aloxa*, *Aloure*, aussi bien qu'*Alorsa* et *Alorse*, au ^{xiii}^e et ^{xiv}^e siècles.

Un vieux titre cite la *Grangia de Nuiset prope Belnâ*. Une partie du climat dit les *Boulières*, sur Aloxe, a conservé jusqu'à aujourd'hui le nom de *Nuzols*.

En 1200, les moines de Cîteaux possèdent un domaine à Aloxe, en *Verconsault* (le *Vercol* d'aujourd'hui) avec grange et jardin. Toutes ces constructions sont aujourd'hui détruites, mais à la place qu'elles occupaient la terre restitue fréquemment des vestiges de constructions antiques.

En 1550, le Chapitre d'Autun paie au curé d'Aloxe une redevance de 4 pièces de vin : 2 pièces de bon vin et 2 pièces de gamay.

Un clos de vigne s'appelle encore aujourd'hui le *Meix-du-Chapter* ; des bâtiments, maisons, pressoirs, caves y sont attenants : on les nomme le *Chapter*.

Vers 1750, un propriétaire d'Aloxe, M. Larbaletier, trouva dans une propriété qu'il possédait au *Verconsault*, à une certaine profondeur dans le sol, un pilier de chapelle et de grossières pierres de taille. Cette découverte est rappelée par Courtépée.

En 1534, Charlotte Dumay, épouse de Gaudry, garde de la Monnaie à Dijon, donne à l'Hôtel-Dieu de Beaune un domaine en vignes de 100 ouvrées, sur Aloxe et Pernand. Il est encore actuellement la propriété des Hospices de Beaune, et, le jour de la vente si réputée, une cuvée porte le nom de cette donatrice.

La plupart des climats ont le privilège d'une ancienne réputation. Le *Corton* fut, à ce que l'on croit, planté en même temps que le *Charlemagne*, et déjà en 1212 il en est question dans des actes de vente à l'abbaye de Cîteaux.

A partir de cette époque, ce nom de *Corton* reparait à diverses reprises dans des donations et successions. En 1335, 1337, 1352, des pièces d'archives relatent les prix des vins qu'on y récoltait. Plus tard les vignes furent amodiées à moitié fruit, mais par la suite, eu égard à la qualité des produits, ce ne fut plus qu'au quart, ainsi que le mentionne un acte daté de 1470.

En 1555, le domaine royal avait des vignes dans ce climat. Le *Clos Royal* contenait 110 ouvrées (4 hect. 70 cent.)

Après la Révolution, le Directoire avait fait estimer cette propriété ; elle fut vendue en parcelles au prix moyen de 250 à 300 francs l'ouvrée.

Les autres climats sont également célèbres. Signalons tout d'abord le *Charlemagne*, qui dépend, pour une surface de près de 17 hectares, de la commune et, pour environ 20 hectares, de celle de Pernand. Il appartenait jadis à l'empereur Charlemagne.

La plupart des divers climats de *Corton* sont cités dans les actes des monastères à partir des ^{xiii}e et ^{xiv}e siècles. Les désignations, attribuées à certains d'entre eux, donnent la preuve de leur ancienneté.

En 1200, les moines de Cîteaux possédaient des vignes *Es Echallons*, aux *Chaillols*, terrain dans lequel abondent de petits cailloux que l'on nomme *chaillols* en patois bourguignon.

Les documents suivants relatifs aux seigneurs d'Aloxe serviront de complément à ceux qui précèdent.

Vers 1534 le territoire appartient à la famille de Brancion : en 1590 Françoise de Brancion apporte la terre d'Aloxe à son mari, Louis de Villers-la-Faye ; plus tard le territoire de cette commune passe à M. Brunet de Chailly, puis en 1740 à son neveu, M. du Tillet, marquis de Villarceaux, comte de Serrigny, baron de Chailly, seigneur d'Aloxe et de Pernand.

Après M. du Tillet, le domaine passe à M. Gabriel Lebault, Président au Parlement de Dijon, qui fait construire le château d'Aloxe au pied de la montagne de Corton.

La fille de M. Lebault épouse en 1778 Joseph de Cordoue-Descordes, seigneur d'Auron et autres lieux. A sa mort le domaine reste à son fils, Gabriel de Cordoue-Descordes, né à Aloxe en 1778 et mort au même lieu en 1837. Sa fille épouse le comte de Grancey et lui apporte le domaine en dot.

En 1834 M. de Grancey fait construire une cuverie et des caves qui, entièrement creusées dans la roche, sont classées parmi les plus belles de la région.

M. Louis Latour acquit ce domaine en 1891.

De tout temps les œnologues ont cherché à distinguer les vins fins de ces climats. Déjà Courtépée signalait l'excellence des vins blancs récoltés dans les *Corton* et des vins blancs et rouges des *Charlemagne*.

Le D^r Morelot écrivait que le Corton fournit un vin qui peut passer pour un des premiers vins de toute la Côte. Parlant des grands crus de cette commune, il indique qu'ils ont une réputation justement méritée. « On les juge mal la première année, car ils ont quelque chose de dur ou âpre qui éloigne celui qui n'en connaît pas les qualités. Mais quand la fermentation insensible s'est opérée, il se développe une spirituosité particulière, un bouquet fin et agréable et une saveur parfaite : ils sont colorés, fermes, francs, moelleux et ont en outre le privilège de se bien garder et de soutenir les voyages au long cours. »

Le D^r Lavalley paye également un juste tribut d'éloges aux produits de cette commune : « Les vins d'Aloxe ont un cachet particulier qui les fait facilement distinguer des autres crus. Ce sont les vins les plus fermes et les plus francs de la Côte de Beaune ; ce sont ceux qui peuvent se conserver le plus

longtemps, trente ans, quarante ans et plus dans certaines années. Ils voyagent facilement et peuvent, sans le moindre danger, être transportés par mer, s'ils ne sont pas trop avancés.

Les vins récoltés dans les climats classés en première cuvée et qui se vendent ordinairement sous le nom de *Corton* possèdent au plus haut point toutes ces qualités. D'abord durs pendant les premières années, ils deviennent avec l'âge francs et moelleux, et acquièrent un bouquet d'une finesse remarquable, tout en conservant du corps et de la chaleur. Les Cortons des bonnes années sont au bout de sept ou huit ans des vins parfaits, dignes d'être offerts aux gourmets les plus délicats et d'être servis dans les occasions les plus solennelles.

Ce climat est l'un de ceux dont la Bourgogne s'honore le plus et dont elle aime à associer le nom chéri et glorieux à ceux de Chambertin, de Vougeot, de Romanée, de Saint-Georges, de Montrachet, etc., etc.

Les vins de *Corton* se rapprochent plus du *Chambertin* que d'aucun autre vin de la Côte-d'Or. Ce sont ceux qui contiennent le plus de tannin. »

En un mot, les vins d'Aloxe-Corton se classent en tête des vins de la Côte-d'Or; ils sont fermes, francs et se conservent très longtemps. Ils ont été appelés, à juste titre, l'une des gloires de notre vignoble.

Principaux climats d'Aloxe-Corton :

PREMIÈRES CUVÉES

Le Corton. — 11 hect. 30 ares 15 cent., à MM.

Bouchard père et fils,	Louis Latour.
G. Faiveley.	E. Maillard.
H. Gauthey.	Moillard-Grivot.
A. Girard.	etc.

La partie supérieure de ce climat a été également classée en Deuxième et Troisième Cuvées.

Clos du Roi. — 10 hect. 50 ares 60 cent., à MM.

Baronne du Bay.	Mallard-Gaulin.
H. Bussière.	Comte de Mérode.
H. Gauthey.	Moillard-Grivot.
A. Girard.	Rameau-Lamarosse.
Les héritiers Hasenklever.	Jules Senard.
Hospices de Beaune.	Baronne de Tavernost.
Louis Latour.	etc.

[illegible]

Les Renardes. — 15 hect. 6 ares 15 cent., à MM.

Gacon-Niquet.	Mallard-Gaulin.
H. Gauthey.	Comte de Mérode.
A. Girard.	Moreau-Voïllot.
Hospices de Beaune.	etc.

Les Bressandes. — 17 hect. 6 ares 30 cent., à MM.

Arbelet.	Loufle.
Baronne du Bay.	Héritiers de la Loyère.
Brenot.	Comte de Mérode.
Chapuis.	V. Naudin.
H. Gauthey.	Jules Senard.
Gorges.	Baronne de Tavernost.
Hospices de Beaune.	Thevenot.
Louis Latour.	Yard, etc. x

Les Pougets. — 9 hect. 94 ares 65 centiares, à MM.

Chapuis.	Jadot.
Mme Dumoulin.	Louis Latour.
H. Gauthey.	Mathouillet, etc.

Les Languettes. — 7 hect. 35 ares 15 cent., à MM.

Chapuis.	Louis Latour.
G. Faiveley.	V. Naudin.
A. Girard.	Regnault, etc.

Les Perrières. — 10 hect. 88 ares 70 cent. et

Les Fièvres. — 1 hect. 32 ares 95 cent., à MM.

Baronne du Bay.	V. Naudin.
H. Gauthey.	Poisot.
Louis Latour.	Tartarin.
Moreau-Voïllot.	etc.

Les Grèves. — 1 hect. 81 ares 10 cent., à MM.

Baronne du Bay.	A. Maldant.
Louis Latour.	etc.

En Charlemaque. — 16 hect. 86 ares 80 cent., à MM.

G. Boiveau.	Hospices de Beaune.
H. Boiveau.	Louis Latour.
Bonneau du Martray.	Pavelot-Coppenet.
A. Bussière.	Thevenot.
Chapuis.	etc.

Certaines parties de ce climat sont également classées en Deuxième et Troisième Cuvées.

Les Chaumes et Les Chaumes de la Voierosse. — 7 hect. 8 ares 55 cent., à MM.

Baronne du May.	Louis Latour.
A. Brenot.	A. Maktant.
H. Bussière.	Rameau-Lamarosse.
Chapuis.	Thevenot, etc.

La Vigne-au-Saint. — 2 hect. 30 ares 50 cent., à MM.

H. Gauthey et Louis Latour.

Les Meix. — 1 hect. 97 ares 75 cent., à M. Jules Senard.

Les Maréchaudes. — 6 hect. 69 ares 45 cent. (Seulement le tiers supérieur), à MM.

Louis Latour.	Patey.
Comte de Mérode.	Royer.
V. Naudin.	Baronne de Tavernost, etc.

En Pauland. — 4 hect. 65 ares 70 cent. (Seulement le tiers supérieur), à MM. Louis Latour.

Royer.	Jules Senard.
	Baronne de Tavernost, etc.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Valozières.

Les Chaillots.

Les Fournières.

Les Guérets.

Les Vercots.

Les Petits-Vercots.

Les Genevrières.

Suchat.

Les Planchots.

Les Brunettes.

La Boulotte.

Les Maréchaudes (partie inférieure).

En Boulmeau.

Les Meix.

Le Meix-du-Chapitre.

La Saillière.

Principaux propriétaires, MM.

Arbelet.	Maldant-Roy.
Baronne du Bay.	A. Maldant.
Mme de Beaupuis.	Mallard-Ganlin.
H. Bussière.	V. Naudin.
Chapuis.	Rameau Lamarosse.
Deschaups.	Rapet.
H. Gauthey.	Jules Senard.
Lagneau.	Thevenot.
Louis Latour.	etc.

TROISIÈMES CUVÉES

<i>Les Caillettes.</i>	<i>Les Chapousuets.</i>
<i>Les Cras.</i>	<i>Les Cilernes.</i>
<i>En Tope-Marlenot.</i>	<i>Les Combes.</i>

Principaux propriétaires, MM.

Arbelet.	Louis Latour.
Baronne du Bay.	Madon.
Chapuis.	Moillard-Grivot.
H. Bussière.	V. Naudin.
Cunisset-Guidot.	Perronnet.
H. Gauthey.	Petit.
Gravel.	Quenot.
Gros.	Jules Seuard.
Heuvrard.	Thevenot, etc.



PERNAND

Le nom de cette localité vient incontestablement du mot *nan*, l'une des quelques expressions celtiques qui ont survécu à la conquête romaine pour désigner soit les sources, soit les lieux où elles abondent.

D'après Courtépée, ce village a porté les noms de *Ver-nan-lum*, *Pernan-cum*, *Pernacum*, latinisation de l'appellation primitive *Per-nan*, à laquelle on revint en l'écrivant *Pernant* et enfin *Pernand*.

En cet endroit, l'occupation celtique, dès une époque qui échappe à l'histoire, s'est révélée par d'assez nombreux objets de l'âge de pierre dont il a été formé, au musée d'histoire naturelle de Beaune, une très intéressante collection.

« Ce village est ancien, » dit Courtépée. « On a découvert plusieurs tombeaux avec de vieilles armes et deux cuillers d'argent à demi rongées, dans les *Lanières*, avec 50 médailles du Bas-Empire. » A la suite de ce renseignement, il est bon de rappeler la découverte faite, en 1840, d'une statuette de bronze, représentant un Jupiter gaulois dans un état d'admirable conservation.

La Métairie de *Chenôve*, qui dépendait sans doute de Pernand, est d'origine gallo-romaine. En 1154, Pernand et Chenôve sont cités dans les titres de l'abbaye de Maizières déposés aux Archives départementales. En 1284, un titre fait mention d'un curé de Pernand.

En 1290, Jehan de Frolois est seigneur de Pernand. En 1401, Milon de Grancey unit l'église de Pernand au chapitre de Saulieu.

1470, Pernand et Aloxe appartiennent à la Mairie de Montjeu et au comte de Charny.

1489, Claude de Brancion, gouverneur de Chalon, est seigneur de Pernand.

1527, Claude de Brancion, chanoine de Beaune, est seigneur de Pernand qu'il lègue à son neveu Hugues de Brancion, fils de Jean, seigneur de Corgolin.

Sa fille Françoise apporta Pernand à son second mari, Louis de Villers-la-Faye, chevalier des ordres du roi. Ce dernier fut père de François de Villers, gentilhomme ordinaire de la Chambre de Louis XIII. Louis, fils de François,

baron de Pernand, épousa Madeleine de Bourbon-Busset, dont il eut Michel de Villers, héritier de la baronnie. La terre de Pernand passa dans la famille des Brunet de Chailly et dans celle des Tillot.

Les archives de Pernand gardent une copie de l'ancien terrier de cette commune ; elle porte la date du 29 Octobre 1537. Une nouvelle copie en fut faite le 5 mars 1677 pour un procès de la commune de Pernand contre le prieur et les religieux de Maizières.

L'abbaye de Maizières avait un prieuré à *Bully*, dans la partie nord du territoire de Pernand. De ce monastère désigné sous le nom de *Bulliacum*, en 1154, dans les titres de l'abbaye, quelques ruines sont encore visibles.

Une copie de l'ancien terrier de Bully existe aux archives de Pernand, elle est datée du 22 janvier 1521.

Les habitants de Pernand étaient misérables avant 1789. En 1304, ce village a deux feux francs solvables, deux feux misérables et 44 feux serfs.

Cependant Pernand est affranchi de la main-morte en 1419 par Jean de Saulx, seigneur de Courtivron, autorisé à cet effet par le duc Jean-sans-Peur.

Une copie de la charte d'affranchissement en date de 1618 existe aux archives communales.

Au rang des climats dont la renommée est la plus ancienne, on doit citer celui de *Charlemagne*. Il est ainsi nommé parce que l'empereur Charlemagne y possédait un vaste clos qu'il donna à l'abbaye de Saulieu en 775. Durant les siècles suivants, il est souvent question du *Charlemagne*. Après avoir appartenu jusqu'à la Révolution à l'abbaye de Saulieu, il fut déclaré bien national et vendu le 2 mai 1792, à Beaune, au prix de 40.800 livres, non compris le douzième. Il contenait à ce moment environ 70 ouvrées.

Les vins blancs de ce climat sont justement appréciés.

L'exposition du vignoble de Pernand est tout à fait exceptionnelle pour les climats situés du côté d'Aloxe-Corton. Ces vignes, en effet, sont à peu près opposées à celles du climat de Corton, et le *Charlemagne* regarde presque directement le sud-ouest.

A la dégustation, ces vins sont un peu plus fermes que ceux de Savigny et ils demandent un certain temps de fût avant de pouvoir être livrés à la consommation. Le D^r Morelot en a fort bien indiqué les qualités en disant qu'ils ont du feu, de la force et qu'ils sont de bonne garde.

Les principaux climats sont :

PREMIÈRES CUVÉES

ILE DES VERGELESSES. — 9 hect. 34 ares 25 cent., à MM.

Henri Bussière.	Léon Pavelot.
Mme Dumoulin.	Piot-Mathouillet.
Louis Latour.	Mlle Rameau-Lamarosse.
Georges Moine.	Baronne de Tavernost.

LES BASSES-VERGELESSES. — 17 hect. 87 ares 15 cent., à MM.

Chanson Père & Fils.	Hospices de Beaune.
Vve Chapeau.	Louis Latour.
La Charité.	Mathouillet-Métaut.
Lucien Denis.	Georges Moine.
Gauthey-Lamarosse.	Vignerresse-Moine.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

En Charlemagne. — 19 hect. 70 ares, à MM.

H. Blanchard.	Victor Naudin.
Bonneau-Dumartray.	Rapet-Naudin.
Louis Latour.	Mlle Rameau-Lamarosse.
Mathouillet-Méline.	

Une partie importante de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

En Caradeux. — 20 hect. 17 ares 30 cent., à MM.

Chanson Père et Fils.	Naudin-Mallard.
Gauthey-Grivot.	Léon Pavelot.
Glantenet Frères.	Rapet-Naudin.
Grivot-Gignot.	A. Rateau.
Louis Latour.	J. Benevey.
Mathouillet-Métaut.	L. Soucelier.
Abel Moine.	Vignerresse-Moine.
Moreau-Voillot.	

La partie supérieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée, et la partie inférieure en Première Cuvée.

Crenx-de-la-Vet. — 5 hect., à MM.

La Charité, de Beaune.	Moine Frères.
Gremeaux-Jeanniard.	Moreau-Voillot.
Hospices de Beaune.	Mlle Rameau-Lamarosse.
E. Jaffelin.	Rapet Frères.

Comme le précédent, ce climat a été également classé en Première Cuvée pour sa partie inférieure et en Troisième pour sa partie supérieure.

Les Fichots. — 11 hect. 14 ares 45 cent., à MM.

Gremeaux-Jeanniard.	Morey.
Louis Latour.	Naudin-Crépin.
Louis Marey.	L. Pavelot.
Moine Frères.	Jules Senard.
Moreau-Voillot.	

La partie de ce climat qui joint l'île des Vergelesses et les Basses Vergelesses a été classée en Première Cuvée.

TROISIÈMES CUVÉES

Sous le Bois de Noël et Belles-Filles. — 23 hect. 34 ares 40 cent.

Principaux Propriétaires :

Vve Brugnot.	Moine Frères.
H. Bussière.	F. Naigeon.
Chapuis-Rollin.	Page-Rollin.
J. Gandfroy.	Rapet-Naudin.
Mathouillet-Métant.	A. Rollin, etc...

Les Voivets. — 5 hect. 50 ares 65 cent., à MM.

Vve Bochot.	Morey.
Vve Brugnot.	Mutin-Blanchard.
L. Denis.	L. Pavelot.
Glanteuet Frères.	Mlle Rameau-Lamarosse.
E. Gremeaux.	Rapet Frères.
Louis Latour.	J. Renevey.
L. Marey.	



SAVIGNY-les-BEAUNE

Considéré sous le triple rapport de l'étendue de ses terrains occupés par la vigne, de l'excellence de ses vignobles, de l'importance de sa population, le village de Savigny, *Saviniacum* en 936, *Saveniacum*, *Sarigneium*, *Sarinie* et *Savigney* aux ^{xiii} et ^{xiv} siècles, jouit depuis longtemps d'une renommée qui lui mériterait le titre de bourg.

L'auteur toujours si estimé de la *Description particulière du Duché de Bourgogne*, l'Abbé Courtépée, a émis l'opinion que l'empereur Constantin venant de Trèves à Autun, en 311, aurait suivi la *Voie Ferrée*, ancienne voie romaine dont les vestiges n'ont pas encore disparu, et qui trace une limite à peu près rectiligne, séparant Savigny des finages de Bessey-en-Chaume, de Bouze et de Beaune. On a souvent trouvé près de cette voie, large de 16 à 18 pieds, des tombeaux, des vases, des armes et des monnaies du Haut-Empire. Vers 1890, une série d'antiquités, se référant aux temps romains et barbares, fruit de

fouilles dirigées avec la plus grande compétence par M. Louis Maldant, est venue confirmer les documents analogues fournis par Courtépeé.

Le castel à quatre tourelles, où le marquis de Migieu s'était plu à réunir une magnifique collection d'antiquités, a succédé à une maison forte bâtie au ^{xiv}^e siècle par Jean de Frolois, et démantelée environ cent ans plus tard, parce qu'elle tenait pour Marie de Bourgogne, après la mort tragique de Charles le Téméraire. Ce château fut construit, en 1672, par le président Boubier ; il passa à la maison de Migieu, puis à la famille de la Loyère.

Au château de Savigny se rattache le souvenir du séjour de la duchesse du Maine, durant une partie de son exil en Bourgogne, après la conspiration de Cellamare. La petite-fille du grand Condé dirigeait souvent ses pas dans le charmant vallon de Fontaine-Froide, dont elle disait : « Que ne t'ai-je à Sceaux ! »

Une inscription, datant d'environ trois cents ans et encore lisible sur le fronton d'une porte d'entrée des celliers du château caractérise ainsi les vins de Savigny :

Les vins de Savigny sont nourrissans, théologiques et morbifuges.

Certes, dans l'idée de celui qui fit graver sur la pierre cette inscription, l'éloge était pompeux ; on peut l'expliquer en remarquant que, dans des temps reculés, ces vins étaient très en faveur et que, à Rome même, ils jouissaient d'une grande réputation auprès des Papes. Nous devons reconnaître que l'éloge n'était pas au-dessus de ce qu'on pensait alors des vins de cette Côte.

Le duc de Bourgogne, passant à Dijon le 21 Septembre 1703, y dina et le président de Migieu lui offrit comme excellent vin du vin de Savigny : « Il vient d'un demi-dieu ! » s'écria-t-il dans son enthousiasme de connaisseur. A ce sujet, notre poète Bernard de la Monnoye composa les couplets suivants d'une chanson en patois bourguignon intitulée :

DIALOGUE

ENTRE BREIGNETTE ET GROS-JEAN

Il but, non pas des rasades.

Mais de jolis coups,

Et tant qu'il but, je pris garde

Qu'il ne disait mot.

La pitance était divine.

Dès qu'il en goûta,

Léchant trois fois ses lèvres :

Il est bon, dit-il :

Est-ce du ciel que telle manne

A plu sur Dijon ?

C'est de Savigny-sous-Beaune,

Lui répondit-on.

C'est du clos de ce digne homme

Monsieur de Migieu !

Moi, dit-il, je le nomme

Monsieur Demi-Dieu.

Le duc sortit de table

En disant cela.

Jamais prince de la Gaule

A-t-il mieux parlé ?

Voici quelques renseignements relatifs au vignoble de Savigny : Geoffroy, archevêque de Besançon, concède en 947, à Gilleneux, douze ouvrées de vignes à Savigny, *in pago Belnensi*.

L'évêque d'Autun avait une vigne à Savigny, au ^{xii}^e siècle, dans un climat appelé *la Serpenlière*.

En ce qui concerne la dîme, on voit, en 1339, les habitants s'abonner et payer huit deniers par ouvrée « plutôt, disaient-ils, que d'être contraints de jurer de la quantité de leurs fruits, les serments ne pouvant être faits sans péril d'âme ». En 1638 et années suivantes, la dîme était de seize paniers de raisins.

Le Chapitre de Beaune posséda des vignes aux *Vergelesses* dès 1435.

En 1483, trente ouvrées au *Moulin-Moyne* et d'autres pièces en *Palenchoi*, *Saucourt*, *Jarron*, *Pimentier*, *Meix de Cîteaux*, appartenaient à l'abbaye de Cîteaux. L'ordre de Malte avait dix ouvrées en *Jarron* et vingt-quatre en *Saucourt*, en 1633. Enfin, vers la même époque, les Carmélites possédaient sept ouvrées aux *Guelles* et dix aux *Lavières*.

En 1263, Robert de Saudon, seigneur de Savigny, en cédant aux moines de Maizières le droit qu'il pouvait avoir sur les droits et terres de *Chenôce*, leur donnait aussi le droit de vendanger sans ban.

Ce droit fut contesté, car, en 1401, les moines de Maizières ayant vendangé leurs vignes de Savigny sans ban, Marguerite de Mussey, seigneur de Savigny, fit saisir la vendange et la fit vendre par le sergent du duc.

Toutefois, aux Jours de Justice tenus à Beaune, les religieux furent, la même année, confirmés dans leurs privilèges anciens de vendanger sans ban, et de plus « pourront vendanger le *jour du Seigneur*. »

Cette faveur au profit de l'abbaye de Maizières n'était pas générale pour les vignobles appartenant aux autres seigneurs de Savigny. Les registres *terriers* des ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles font mention du droit ancien qui appartenait aux seigneurs de Savigny de fixer et de proclamer le *ban des venoinges*.

Savigny possède un sol qui convient parfaitement à la culture de la vigne, et qui ne manque pas de profondeur.

Ses vins sont riches en bouquet et ont du feu et de la force : mais c'est surtout par leur exquise et délicate finesse qu'ils se recommandent. Ils ont, à l'étranger, une réputation de finesse de douceur et d'arôme qui les fait rechercher avec empressement.

Les climats donnant de bons vins sont :

PREMIÈRES CUVÉES

Les VERGELESSES. — 16 hect. 97 ares 85 cent., à MM.

Vve Dreumont.	Charles Lavirotte.
Mme Dumoulin.	A. Maldant.
de Fontenay.	Mme Messner.
Gorges.	Nuidan.
Hospices de Beaune.	Louis Poisot.
Langeron-Boursot.	

Une portion de ce climat, connue sous le nom de la *Babüllère*, appartient à Mme Blanol-Morot.

La partie supérieure des *Vergelesses* a été classée en Deuxième Cuvée.

Les MARCONNETS HAUTS et BAS — 9 hect. 45 ares 70 cent., à MM.

Chanson père et fils.	A. Maldant.
Domino.	Mme Messner.
de Fontenay.	Piot.
H. Gauthey.	Podechard.
Girard-Garnier.	L. Poisot.
Gorges.	Jules Royer.
Guilleminot.	A. Vesoux.
Hospices d'Allerey.	

Les JARRONS. — 10 hect. 34 ares, à MM.

Alexis Chanson.	Piot.
Domino.	L. Poisot.
Gorges.	A. Vesoux.

Les Varbanlous. — 13 hect. 29 ares 50 cent., à MM.

Baronne du Bay.	Gorges.
Vve Baudot.	Hospices de Beaune.
Bize.	J. Lagneau.
Alexis Chanson.	Loiseau-Jacquemard.
Corcol-Gabiot.	Nuidan.

Aux Gravains. — 6 hect. 38 ares 80 cent., à MM.

E. Bathiard.	D. Perriaux.
Hospices de Beaune.	L. Poisot.
Ch. Manière.	Mme de Vaugeley.
Moine-Tartois.	A. Vesoux.

Les Lavières. — 18 hect. 51 ares 25 cent., à MM.

Bobé.	Gorges.
Bouchard père et fils.	Hospices de Beaune.
A. Brenot.	Héritiers de la Loyère.
E. Davadant.	Langeron.
Mme Dumoulin.	Rémondet.
H. Gauthey.	Baronne de Tavernost.
Girard-Garnier.	

Les Peullets. — 22 hect. 93 ares 75 cent., à MM.

Baronne du Bay.	Heuvrard.
Bobé.	Jeanel.
Alexis Chanson.	J. Lagneau.
E. Davadant.	A. Pavelot.
De Fontenay.	Pichenot.
Girard-Garnier.	Julien Valette.
Gorges.	

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Aux Guelles. — 21 hect. 4 ares 10 cent., à MM.

Mme Bocquet.	D. Perriaux.
A. Bonnot.	L. Poisot.
Mme Mignard.	Baronne de Tavernost.

Le *Clos des Guelles* appartient à Mme de Vaugeley.

La moitié environ du climat des *Guelles* a été classée en Deuxième Cuvée.

Aux Fourneaux, appartenant à MM.

Baronne du Bay.	Langeron.
E. Bathiard.	Mme Messner.
Bobé.	L. Nevers.
L. Bourgeois.	Baronne de Tavernost.
Héritiers de la Loyère.	

Ce climat appartient également aux Deuxième et Troisième Cuvées.

Les Talmelles. — 3 hect. 16 ares 50 cent., à MM.

Baronne du Bay.	Baronne de Tavernost.
Hospices de Beaune.	M. Vollot.
A. Maldant.	

Une partie de ce climat appartient aux Deuxièmes Cuvées.

Les Charnières. — 2 hect. 6 ares 75 cent., à MM.

Billard.	J. Lebeau.
Boulère.	Nuidan.
Girard-Garnier.	

Une partie est classée en Deuxième Cuvée.

Les Hauts-Jarons. — 6 hect. 14 ares 40 cent. La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Aux Clous. — 15 hect. 61 ares 75 cent. Principaux propriétaires, MM.

H. Ganthey.	Roy-Moutoy.
Moine Tartois.	

Aux Serpenlières. — 4 hect. 87 ares 30 cent., à MM.

A. Brenot.	Heuvrard.
Cornu-Brocard.	Hospices de Beaune.
E. Chauvenet.	Lacaille.
A. Fellot.	Ch. Lavirotte.
E. Fromageot.	A. Maldant.
Girard-Garnier.	Alex Moingeon.

Aux Pointes. — 2 hect. 75 ares 30 cent., à MM.

L. Bourgeois.	Devevey-Maldant.
Alexis Chanson.	Labazerolle.

Aux Pelits-Liards. — 5 hect. 78 ares 5 cent., à MM.

Baronne du Bay.	Mme Messner.
A. Brenot.	L. Poisot.
Charles Lavirotte.	A. Vesoux.

Aux Grands-Liards. — 6 hect. 59 ares 80 cent., à MM.

Alexis Chanson.	Langeron.
Mme Dumoulin.	A. Maldant.
Guyot-Gabiot.	Mme Messner.
Heuvrard.	

Es Canardises. — 10 hectares 77 ares 55 cent., à MM.

E. Beuchet.	Compagnot.
L. Bourgeois.	Mme Paul Girard.
A. Brenot.	Girard-Garnier.
Chenu.	Paquet-Marque, etc.

Les Pimentiers. — 16 hectares 49 ares 75 cent., à MM.

Bathiard.	M. Jorrot.
Bonnard-Battu.	Lacharme.
Cornu-Cauvard.	Langeron.
Vve Dautel.	Larbalestier frères.
E. Ecard.	Michelin.
A. Goby.	Perrin-Serrigny.
Gorges.	etc.

Les Rouvettes. — 5 hect. 74 ares 50 cent., à MM.

Alexis Chanson.	Chauvenet-Protheau, etc.
-----------------	--------------------------

En Redrescul. — 1 hect. 7 ares 20 cent., à MM.

A. Brenot.	Langeron-Boursot.
G. Joannet.	A. Vesoux.

Les Roichottes. — 2 hect. 29 ares 35 cent., à MM.

Goby père et fils.	Charles Lavirotte.
Hospices de Beaune.	A. Martin.

Aux Fourches. — La partie inférieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée. Principaux propriétaires, MM.

A. Bonnot.	Larbalestier frères.
Ecart-Manière.	L. Parigot.
Girard-Garnier.	A. Vesoux.
Heuvrard.	

TROISIÈMES CUVÉES

<i>Les Galloises.</i>	<i>Aux Bas-Liards.</i>
<i>Les Saucours.</i>	<i>Aux Cruolles.</i>
<i>Le Moutin Moyne.</i>	<i>Aux Guetlottes.</i>
<i>Le Moutier Amel.</i>	<i>Aux Godeaux.</i>
<i>Les Bourgeois.</i>	<i>Champs-Charlons-Dessus.</i>
<i>La Champagne.</i>	<i>Champs des Pruniers.</i>
<i>Les Planchots de la Champagne.</i>	<i>Grands et Petits-Picolins.</i>
<i>Les Planchots du Nord.</i>	<i>Les Vernots.</i>

Principaux propriétaires, MM.

Baronne du Bay.

Baudot.

Vve Bernard.

Henri Beuchet.

E. Billard.

Billard-Clerc.

A. Blanchot.

A. Bonnot.

Michel Bouchard.

Victor Bouchard.

A. Brenot.

Bussillot.

Alexis Chanson.

Chauvenet-Protheaux.

Cornu-Brocard.

Cugney-Leblanc.

Daumont.

E. Davadant.

L. Durand.

Durey.

Vve Paul Ecard.

Ecard-Plait.

Mme Paul Girard.

Félix Girard.

Louis Girard.

Girard-Garnier.

Alfred Goby.

Camille Goby.

Edmond Goby.

Goby-Pothier.

Goby-Vesoux.

Grappin.

L. Guyot.

Guyard-Manière.

Heuvrard.

Jeanel.

G. Joannet.

M. Jorrot.

J. Lagneau.

Eugène Langeron.

Langeron-Benoit.

Ch. Lavirotte.

de la Loyère (les héritiers).

A. Maldant.

Manchet.

Charles Manière.

Eugène Manière.

H. Mathieu.

Michelin.

Mourot-Taisand.

Pagaud-Pacaud.

F. Parigot.

Passaqui.

A. Pavelot.

Pichenot.

Roy-Montoy.

A. Vesoux.

etc.



BEAUNE

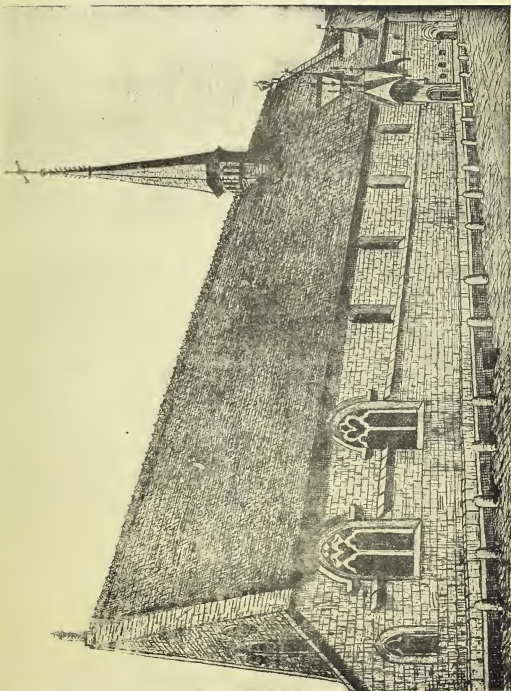
« *Vinum Belnense super omnia
vina reponere* »



L'origine de Beaune est des plus anciennes, et plusieurs écrivains ont essayé de lui attribuer la gloire d'avoir été le *Bibracte* des *Commentaires* de César. Si le fait n'est pas prouvé, il est certain que, dès le *v^e* siècle, Beaune se nommait, ainsi que l'attestent les *Capitulaires* de Baluse, *Belua*, *Belno Castrum*, et la région environnante *Beluissim*, *Beluissis* et *Pagus Belnensis*. L'étymologie de *Belua* vient vraisemblablement de *Belisana*, surnom donné à Minerve dans quelques endroits de la Gaule. D'après cette explication, Beaune aurait conservé son nom antique et primitif.

Une si belle et si salubre contrée, une situation avantageuse, la présence de deux magnifiques sources, l'*Aigne* et la *Bouzaize*, le voisinage de la grande voie d'Autun à Besançon, n'avaient pu manquer d'attirer un imposant concours d'habitants. L'enceinte fortifiée du *Castrum* ne suffit bientôt plus à leurs besoins : aussi, pendant la durée de la domination romaine, le territoire de Beaune se couvrit-il de fermes et de *villas* dont les substructions se retrouvent encore sur des points nombreux.

C'est sur cette riante région que vinrent fondre les énergiques tribus des hommes du Nord et, parmi eux, les Burgondes qui la ravirent aux conquérants des Gaules. Dès les premières années du *vi^e* siècle, une nouvelle invasion surgit ; Clovis, chef des Francs, porte jusqu'à Dijon ses armes victorieuses : ses fils se partagent le royaume de Bourgogne et détruisent Autun. Beaune profite de l'anéantissement de la vieille capitale des Eduens et voit grandir sa



Charles MALDANT

HOSPICES DE BEAUNE (Vue extérieure)

population. La religion chrétienne s'y établit, y fructifie, et l'on construit un oratoire en l'honneur du premier martyr, Saint Etienne.

Vers 732, les Sarrasins, maîtres de l'Espagne et de la Gaule Narbonnaise, s'avancèrent jusqu'à Beaune en semant partout sur leur passage le pillage et la ruine jusqu'au moment où Charles Martel les tailla en pièces à Poitiers et les força à regagner l'Ibérie.

Sous les ducs bénéficiaires, sortes de lieutenants généraux de la couronne franque, qui gouvernèrent la Bourgogne de 880 à 1032, Beaune eut ses comtes et vicomtes. Quand les ducs amovibles eurent fini par se rendre héréditaires plusieurs firent leur résidence habituelle dans cette cité. Ce fut au duc Eudes III que Beaune dut, en 1203, l'établissement de sa commune. La ville prit alors pour sceau une Bellonne d'argent, debout, tenant de la main droite une épée nue, et la main gauche appuyée sur la poitrine. Elle quitta en 1540 ses anciennes armoiries pour prendre celles qu'elle conserve aujourd'hui, qui sont : « d'azur à la Vierge d'argent, tenant l'Enfant-Jésus du même, les têtes rayonnées d'or, la Vierge tenant de la main droite un pampre de sinople au raisin de sable, l'Enfant portant de sa main gauche un monde d'or, sommé d'une croix du même ; les robes frangées d'or ».

De 1347 à 1349, une horrible famine suivie d'une épidémie appelée la *Grande Mort* décima la population. Malgré l'immensité de ce désastre, la ville s'occupa activement de la construction de ses remparts, avec des tours rondes à coins aigus, type curieux de l'architecture militaire de la fin du *xiv^e* siècle.

Après la mort de Charles le Téméraire, le 6 janvier 1476, sous les murs de Nancy, Beaune adopta avec chaleur le parti de la princesse Marie, fille de ce malheureux prince. Il soutint un siège en règle contre les troupes de Louis XI et fut réduit à capituler, le 2 juillet 1478. Beaune eut ainsi la gloire d'être demeuré le dernier soutien de la dynastie ducale, après avoir inspiré un moment au roi de France la crainte de perdre le duché de Bourgogne.

A la fin du règne de Charles VIII (1498), le château, dont subsistent encore des restes si imposants, était terminé en partie. Cette redoutable citadelle avait été construite par les ordres de Louis XI, non moins pour réprimer les tentatives de révolte des habitants que pour résister aux ennemis du dehors. A peu près à la même époque, les murailles furent flanquées de cinq gros bastions.

Ces bastions, dont les murs n'ont pas moins de 6 mètres d'épaisseur, ont perdu leur couronne de créneaux, mais ils ont gardé les meurtrières d'où les bombardes pouvaient cracher leur mitraille sur l'assaillant. Leurs murailles

qui, jadis, servaient de refuge à la garnison de la ville, font maintenant, et d'une façon plus pacifique, office de caves.

Les querelles religieuses remplirent la seconde moitié du xvr^e siècle. Plusieurs chroniqueurs ont fait le récit des hostilités qui éclatèrent en 1567 entre les Catholiques et les Réformés, et eurent pour suite l'expulsion d'un nombre considérable d'ouvriers employés aux florissantes manufactures de draps et forcés dès lors de porter leur industrie dans d'autres pays.

Dix-huit ans plus tard, le château, destiné à la défense de la ville, devint la cause de tous ses malheurs, pendant la Ligue. En 1585, le roi de France avait, par le traité d'Epernay, livré Beaune au duc de Mayenne qui en confia le gouvernement à Montmoyen, son lieutenant. A la suite de vexations et d'exactions odieuses, les Beaunois, partisans résolus d'Henri de Béarn, décidèrent, malgré de formidables moyens de défense et la présence d'une forte garnison, de se délivrer à tout prix du joug des Ligueurs. Le 5 février 1595, journée où fut tué Guillaume, un de leurs chefs, un sanglant combat s'engagea dans les rues, au son du tocsin de la grosse horloge, dont la tour est encore debout. Les soldats étrangers se réfugièrent à l'intérieur du château. L'armée royale, arrivée sur ces entrefaites, commença le siège de la forteresse. Enfin, le 19 mars, jour de la fête du dimanche des Rameaux, l'armée de Montmoyen, investie par les troupes du maréchal de Biron, demanda à capituler et fut conduite à Chalon.

La peste qui avait éclaté à Beaune en 1586, la ravagea de nouveau en 1628 ; en 1634, le fléau réclama son dernier tribut.

En 1636, les Impériaux commandés par le général Galas et Charles de Lorraine, mirent à feu la campagne, mais n'essayèrent pas de donner l'assaut aux remparts ; ils se bornèrent à incendier la Chartreuse, monastère fondé au xiii^e siècle, à l'extrémité du faubourg Perpreuil.

La Fronde effleura à peine la ville de Beaune ; elle ressentit faiblement le contre-coup des guerres de la Franche-Comté.

A l'avènement de Louis XV, la vieille charte de Beaune, ses privilèges, en un mot ses libertés furent solennellement confirmées.

Sous ce règne, se place le passage de Mandrin à la tête d'une troupe de contrebandiers, le 16 décembre 1753. Le célèbre aventurier jouant d'audace, s'introduit dans la ville, la rançonne de 20.000 livres et *détale au galop*.

Le xix^e siècle a inauguré pour cette cité une ère nouvelle de prospérité industrielle et commerciale qui lui a fait donner le titre de *Capitale du Vin de Bourgogne*.

Beaune est fière à juste titre de son passé. Ses annales sont une mine d'or pour les monographes. Quelques-uns de ses monuments, l'Hôtel-Dieu ou l'Hospice du Saint-Esprit, l'Hospice de la Charité, l'église Notre-Dame, l'église Saint-Nicolas, et certaines maisons sont de purs joyaux de l'archéologie française. Quant à la ville, dans son ensemble, elle est restée elle-même, c'est-à-dire curieuse et originale, ne ressemblant à nulle autre. C'est au mois de mai, avec sa robe de printemps, dans l'encadrement de ses boulevards extérieurs spacieux et ombragés, contournant et enserrant les anciennes fortifications qui sont encore debout, qu'il faut voir cette belle fille de la Bourgogne qu'on appelle BEAUNE.

Pour l'importance de son vignoble, Beaune mérite d'être placé au premier rang des communes vinicoles de la Côte-d'Or. Aussi, depuis longtemps, Beaune a-t-il occupé, sans contestation, la première place parmi les territoires où se récoltent nos vins fins, et l'usage a-t-il donné le nom de Côte de Beaune à tous les coteaux qui s'étendent d'Aloxe à Santenay, comme on a désigné sous le nom de Côte de Nuits tous les climats célèbres dont Nuits est le centre.

L'origine des vignobles de Beaune, comme celle de toute la côte voisine, remonte incontestablement aux premiers temps de la culture de la vigne dans nos contrées, et il n'y a nul doute que ces climats ne soient ceux qu'Éumène désigne sous le nom de *Pagus Arebrignus*.

Aussi loin que nous pouvons remonter dans les pièces conservées à nos Archives, nous trouvons les climats aujourd'hui plantés en plants fins déjà clairement délimités et désignés sous leurs noms actuels : nous y voyons la propriété en vignes extrêmement divisée, ce qui est la preuve la plus positive de sa grande valeur, et partant de son ancienne culture : enfin, dans des actes portant la date de 1207, nous trouvons quelques climats désignés sous le nom de *Vieilles Vignes* (donation de vignes à l'Abbaye de Cîteaux par le duc Eudes III, en 1207) (*Archives Départementales*).

Le *Clos de la Mousse* fut donné, en 1220, au Chapitre de Notre-Dame de Beaune par Edme de Saudou, chanoine.

Le même Chapitre acquit, en 1303, 51 ouvrées aux *Cras*, moyennant 62 francs d'argent.

Les Chartreux possédaient depuis le *xiv^e* siècle des vignes dans les meilleurs climats de Beaune ; ils en achetèrent dans les *Cras* en 1342 et 1377, dans les *Grèves* en 1343, 1389, 1489, etc. En 1381, il leur fut donné par les époux Chardenel, pour la dotation de deux religieux, des vignes à la *Perrière*, en *Blanchefleur*, aux *Cras* et en *Lavaull*.

Cîteaux reçut de Richard Josselyn, bourgeois de Beaune, en 1219, une vigne au *Mont-Battois*.

En 1483, la même abbaye possédait le *Clos-de-la-Barre*, sur le chemin de Pommard, de 60 ouvrées, 25 ouvrées en *Cent-Vignes*, 16 en *Chilène*, 6 en *Twilains*, 40 en *Bons-Fewres*, d'autres en *Prenelle*, *Perluisset*, etc.

Les Carmélites de Beaune (jadis prieuré de Saint-Étienne) possédaient dès le *xiii^e* siècle des vignes aux *Grèves*, en *Tyant*, etc.

L'ordre de Malte reçut, en 1255, de Hugues de Sennetier, des vignes au territoire de l'*Aigue* ; en 1256, une vigne en *Marconnets* ; en 1263, des époux Renault, de Beaune, une vigne aux *Epenols* ; en 1267, une vigne aux *Aigrols* ; en 1288, deux vignes, l'une au-dessus de l'*Aigue*, l'autre aux *Epenols*. En 1665, il possédait 92 ouvrées en *Marconnets*, 42 aux *Aigrols*, 8 en *Lavanll*, 4 en *Twilains*, 4 en *Belisand*, 4 en *Beaufongey*, 24 en *Laumône*, 40 aux *Epenols*, 20 aux *Theurons*, 10 aux *Coucherias*, 8 aux *Cent-Vignes* et 4 en *Bouche-de-Lière*.

L'abbaye de Maizière avait, au *xiii^e* siècle, des vignes dans les climats déjà indiqués.

Le domaine royal avait, en 1507, sur le finage de Beaune, le *Clos-de-Bonnache*, contenant 200 ouvrées et une pièce.

M. Morelot apprécie ainsi les vins de Beaune :

« La portion de notre chaîne que l'on peut appeler la Côte de Beaune proprement dite, offre un nombre très considérable de climats fameux et renommés. En partant du territoire de Pommard, on trouve d'abord le *Clos-de-la-Mousse*, dont le vin a une finesse et un agrément qui lui sont propres ; ensuite viennent les *Teurons* : au-dessus sont placés les *Cras* ; plus loin sont les *Grèves* dont le vin est si parfait ; à une petite distance sont les *Fèves*, les *Perrières* ; les *Cent-Vignes* qui croissent sur le sol où fut jadis un village ; le *Clos-du-Roi*, les *Marconnets*, tous climats de prédilection qui donnent des vins exquis.

« Les vins de cette côte, quand ils proviennent des climats dont je viens de parler, peuvent aller de pair avec les meilleurs vins de la Côte-d'Or. Ils sont fermes, francs, colorés, pleins de feu et de bouquet ; ils sont moelleux et ont le précieux avantage de pouvoir se garder longtemps. »

Courtépée et Béguillet, essayant à la fin du *xviii^e* siècle de déterminer la valeur relative des vins de la Côte de Beaune donnent une appréciation dont il serait difficile, même en l'appliquant à l'époque actuelle, de ne pas reconnaître la très grande exactitude.

« Les Beaunois, disent-ils, se prétendent en la possession exclusive des « meilleurs vins de la Bourgogne. Cependant, les climats de *Chamberlin* et de

« *Bèze*, dans le *Dijonnais*, ceux de *Morey*, *Chambolle*, *Vosne*, où se trouve la
 « *Romanée*, ceux de *Vougeot*, de *Saint-Georges* dans le *Nuyton*, leur disputent
 « avec raison la préférence. Pour s'en tenir uniquement à ce qui concerne le
 « *Beunois*, tous les connaisseurs, suivant d'ailleurs les prix, conviennent que le
 « *Volnay* est le plus léger, le plus fin, le plus de primeur; *Pommard* a plus de
 « corps et de franchise, se soutient mieux dans les pays chauds; *Beaune* a plus
 « de couleur, est plus agréable à boire et est encore plus franc; *Savigny* et
 « *Chassagne* sont plus moelleux à la seconde et à la troisième feuillée. Quelques
 « cantons d'*Aloxe*, et surtout le *Corton*, prétendent les égaler au moins pour la
 « finesse. *Pernand* est plus ferme qu'*Aloxe*, mais il n'en a pas le bouquet,
 « excepté les *Vergelesses* qui valent les bons climats de *Savigny*. *Monthelie*
 « équivaut le *Savigny*.

« On compare au *Volnay* le *Sanlenot* de *Meursault*, dont les vins blancs
 « sont excellents et méritent leur réputation; mais le *Montrachet* l'emporte sur
 « tous les vins blancs de Bourgogne et de l'Europe. On distingue encore les
 « rouges de *Morgeot*, le *Clavoillon*, les *Gravières*, le *Clos-Tavannes*, et les vins
 « de *Sanlenay* ».

Les grands vins de Beaune sont dignes des plus grands éloges. Les Premières Cuvées sont recherchées pour leur extrême finesse et sont vendues le plus souvent aux prix les plus élevés. Les vins de Deuxièmes Cuvées sont encore des *ordinaires de prince*, et, pour les tables bourgeoises, constituent d'excellents vins de rôti. Les Troisièmes Cuvées enfin donnent de délicieux grands ordinaires possédant dans leur perfection toutes les qualités qu'on doit rechercher dans ces vins.

PREMIÈRES CUVÉES

Les MARCONNETS. — 10 hect. 18 ares 65 cent., à MM.

Bouchard père et fils.

Charles Lavirotte.

Chanson père et fils.

A. Ligeret.

Les Hospices de Beaune.

A. Morot, etc.

Les FÈVES. — 4 hect. 27 ares 40 cent., à MM.

Chanson père et fils — J. Lagarde. — Vernaux, etc.

Les BRESSANDES. — 18 hect. 33 ares 10 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Les Hospices de Beaune.
Bouvet.	Jaffelin.
Chanson père et fils.	Charles Lavirotte.
Defougue.	Morot.
Gorges.	Theuriet, etc...

Les GRÈVES. — 31 hect. 77 ares 95 cent., à MM.

Mme Adolphe Bouchard.	A. Ligeret.
Bouchard père et fils.	Marey-Monge.
Chanson père et fils.	Mathouillet-Brochot.
Coron père et fils.	Parizot.
Héritiers Duvault-Blochet.	Pierre Ponnelle.
Pierre Germain.	Commune d'Allerey.
Laviolette.	etc...
Charles Lavirotte.	

Dans ce climat se place la cuvée dite de l'*Enfant-Jésus*, appartenant à MM. Bouchard père et fils.

Les CRAS. — 5 hect. 4 ares 70 cent., à MM.

Artault.	Louis Latour.
Bouchard père et fils.	Montoy.
Héritiers Duvault-Blochet.	Podechard.
Germain.	J.-B. Rivot, etc...

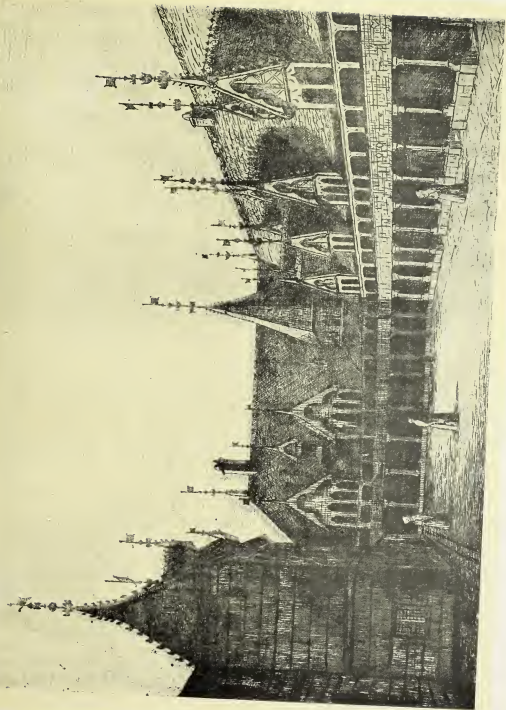
Le CLOS-DE-LA-MOÛSSE. — 3 hect. 41 ares 70 cent., appartenant à MM. Bouchard père et fils.

Le CLOS-DES-MOÛCHES. — 24 hect. 84 ares 35 cent., à MM.

Berrod.	Coron père et fils.
Louis Blondeau.	Darvot.
A. Brenot.	Genin.
Chanson père et fils.	Gorges, etc...

Les Champs-Pimons. — 16 hect. 60 ares 25 cent., à MM.

Beaudet.	Coron père et fils.
Bouchard père et fils.	Héritiers Duvault-Blochet.
Broichot.	Genin.
Chanson père et fils.	Montoy, etc...



HOSPICES DE BEAUNE (Cour intérieure)

Charles MALDANT

Les Aigrols. — 8 hect. 4 ares 50 cent., à MM.

Beaudet.	Defougue.
Billet-Petitjean.	Drouhin.
Bouchard père et fils.	Les Hospices de Beaune.
Chanson père et fils.	Pernin.
Darviot.	etc...

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Acaux. — 13 hect. 37 ares 90 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Les Hospices de Beaune.
Chanson père et fils.	Pernin.
Genin.	Ponsot, etc...

Les Sizies. — 8 hect. 26 ares 65 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Morand.
Chanson père et fils.	Pernin.
Germain.	Commune d'Allerey.
Les Hospices de Beaune.	etc...

Les Pertuisols. — 5 hect. 56 ares 15 cent., à MM.

Genin — Podechard — Renaudin, etc.

Les Tiélandry. — 1 hect. 76 ares 45 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Morand.
Germain.	Podechard, etc...

Les Vignes-Franches. — 9 hect. 94 ares 30 cent., à MM.

Chanson père et fils.	L. Jadot.
Defougue.	Jessiaume.
Forneret.	Pernin.
Les Hospices de Beaune.	etc...

Les Boucherolles. — 8 hect. 65 ares 65 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Morand.
Genin.	Parent.
Gorges.	etc...

Les Seurey. — 1 hect. 27 ares 10 cent., à MM.

Bouchard père et fils. — Les Hospices de Beaune.

Les Reversées — 5 hect. 22 ares 95 cent., à MM.

Bonchard père et fils.	Jaffelin.
Genin.	Morot, etc...

La Mignotte. — 2 hect. 40 ares 45 cent., à MM.

Chanson père et fils.	Montoy.
Les Hospices de Beaune.	

Aux Coucheries. — 22 hect. 62 ares 15 cent., à MM.

Beaudet.	Marceau.
Bouchard-Rougé.	Michel.
Germain.	Prieur.
L. Jadot.	etc...

Une partie de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Les Teurons et le Bas des Teurons. — 22 hect. 77 ares 20 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Jessiaume.
Bouchard-Rougé.	Charles Lavirotte.
Bouvet.	Loubet.
Chanson père et fils.	Podechard.
Darviot.	Theuriet.
Fontaine.	Vernaux.
Germain.	A. Ligeret.
Les Hospices de Beaune.	Commune d'Allerey.
L. Jadot.	etc...

Les Toussaints. — 6 hect. 49 ares 75 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Moine.
Bouvet.	Morot.
Charton.	Theuriet.
Les Hospices de Beaune.	etc...

A l'Ecu. — 3 hect. 13 ares, à MM.

Chaffotte.	Les Hospices de Beaune.
Chanson père et fils.	Charles Lavirotte.

Les Cent-Vignes. — 23 hect. 29 ares 35 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Les Hospices de Beaune.
Brunet de Monthelie.	Jessiaume.
Chanson père et fils.	Charles Lavirotte.
Coron père et fils.	Mathouillet-Brochot.
Germain.	Moine, etc...

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Perrières. — 3 hectares 21 ares 85 cent., à MM.

Les Hospices de Beaune.	Theuriet.
Louis Latour.	Commune d'Allerey.

En l'Orme. — 2 hect. 8 ares, à MM.

Michelot. — Sirot.

En Genêt. — 5 hect. 7 ares 70 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Ch. Lavirotte.
Les Hospices de Beaune.	Morot.
Laboureau.	etc...

Les Chouacheux. — 5 hect. 14 ares 35 cent., à MM.

Broichot.	Martenot.
Burnay.	Moine.
Germain.	etc...

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Montrevenols. — 9 hect. 5 ares 40 cent., à MM.

Defougne.	Les Hospices de Beaune.
Lochardet.	Pernin, etc...

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

La Montée-Rouge. — 16 hect. 61 ares 30 cent., à MM.

Darviot.	Javillier.
Les Hospices de Beaune.	Renaudin.
Jaffelin.	etc...

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième et Troisième Cuvées.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Blanches-Fleurs. — 9 hect. 26 ares 95 cent., à MM.

de Bérud.	Cotosset.
Burnay.	Germain.
Chanson père et fils.	A. Ligeret, etc...

Clos-du-Roi. — 18 hect. 41 ares 75 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Charles Lavirotte.
Chanson père et fils.	Mme Messner.
Coron père et fils.	etc...
Louis Latour.	

Les climats des Blanches-Fleurs et du Clos-du-Roi ont également des parties classées en Première et Troisième Cuvées.

Les Beaux-Fougets. — 5 hect. 80 ares 10 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Podechard.
Burnay.	Germain.
Courtois.	etc...

Les Epenottes. — 13 hect. 63 ares 75 cent., à MM.

Chanson père et fils.	Parent.
Drouhin.	J.-B. Rivot, etc...

La partie inférieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Les Tuvilains. — 9 hect. 15 ares 25 cent., à MM.

Bouchard père et fils.	Moine.
Burnay.	Morand.
Germain.	Vernaux, etc...

En Belissand. — 4 hect. 72 ares 80 cent., à MM.

Berrod,	Bouchard père et fils.
Billet-Petitjean.	Burnay.
Bouchard aîné.	Les Hospices de Beaune.
Bouchard-Rougé.	

La Blanchisserie. — 2 hect. 15 ares 95 cent., à MM.

Diot.	Theuriet.
Ch. Lavirotte.	

La partie inférieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

TROISIÈME CUVÉE

Les Levées.
Les Bons-Feuures.
Les Prévottes.
Les Piroles.
Les Chardonneraux.
Les Pailles.
Les Verroles.
Les Sceaux.
Le Foulon.

Les Rôles.
Les Muriages.
Champagne de Savigny.
La Maladière.
En Lalunne.
Montagne Saint-Désiré.
En Siserpe.
Le Renard.
La Chaume-Gaufriot, etc.

Principaux propriétaires, MM.

Anroux.
 Berrod.
 C. Bonnardot.
 Bouchard père et fils.
 Broichot.
 Hospices d'Allerey.
 Burney.
 Chanson père et fils.
 Chapet.
 Doridot.
 Dufour.
 Durieux.
 Ecole de Viticulture.
 Fontaine.
 Gagnepain.
 Garreau.
 Germain.
 Girard.
 Gonnet.

Gueneau.
 Guillemaud.
 Jallelin.
 Hospices de Beaune.
 Laboureaux.
 Larouze.
 Loiseau.
 Loubet.
 Meneault.
 Noël.
 Pagaud.
 Paillard.
 Patriarche.
 Pernin.
 Ponsot.
 Rateau.
 Theuriet.
 Vieillard.
 Voiret, etc.





POMMARD

Pommard, *Polmaracum* en 1004, *Polnarium* en 1005, *Pomaraetum* pendant toute la durée des ^{xiii}e et ^{xiv}e siècles, est un village dont l'origine se révèle comme antérieure au moyen-âge. Des vestiges de substructions antiques, et principalement nombre de monnaies impériales à partir du règne de Néron jusqu'à celui de Valentinien I^{er}, rendent un témoignage irrécusable de l'occupation de ce sol aux temps de la domination romaine.

Son vignoble est un des plus anciens de la Côte-d'Or, ainsi que ceux de Beaune et de Volnay. On trouve dans Comtépée les renseignements suivants sur les vignes de Pommard :

« Le roi Robert confirme un don fait d'une vigne *Polmarco* par Odo, vicomte de Beaune, à Saint-Bénigne en 1005.

« Hugues III donne à l'abbaye de la Bussière 10 muids de vin dans son clos de la Corvée en 1187, échangé par le duc Eudes en 1198 pour 28 ouvrées,





dont jouit encore l'abbé Jean, comte de Bourgogne, vend au duc Hugues 164 muids de vin de rente en 1234.

« Nos princes donnèrent une portion de la dîme en vin à la Collégiale de Beaune, une autre au Commandeur de Malte et aux moines du Val-des-Choux. Cette collégiale en a aujourd'hui les deux tiers, ayant acquis la portion des chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem par transaction en 1588 : 300 journaux, tant de vignes que de champs, sont exempts de dîme pour deux quenes de vin commun dues au curé, par abonnement fait avec les ducs, qui les donnèrent à Cîteaux. L'abbé les vendit en 1580 à MM. Brunet, qui ont été pendant longtemps engagistes des domaines du Roi.

« Les vins de Pommard sont renommés pour la franchise et suivent ceux de Volnay pour le prix. »

Comme à Beaune et dans le reste de cette côte, le plus grand nombre des vignes de Pommard a, depuis le XI^e ou le XII^e siècle, appartenu aux princes ou aux ordres religieux.

Aux XIII^e et XIV^e siècles, l'abbaye de Maizière était propriétaire de vignes dans les climats des *Combes*, de l'*Espinal*, de l'*Epenaull*, en *Chiveau*, en *Chaufault*, en la *Paule*, aux *Perrières*, aux *Ormes*, aux *Crais*, aux *Fremiers de Noisey*, etc.

Les Carmélites de Beaune, qui succédèrent au prieuré de Saint-Etienne, possédaient dès le XII^e siècle des vignes en la *Vache*, en *Marceau*, au *Clos-Micaull*, en la *Rue-ès-Porcs*, au *Clos Blanc*, au *Clos-des-Ormes*.

En 1222 et 1234, Cîteaux achetait de Belin, de Pommard, moyennant 30 livres dijonnaises, une vigne au territoire de *Pézerolle*, et une autre, moyennant 16 livres dijonnaises, au sieur Thibaud-Odin.

En 1230 et 1240, Pierre de Fleury et André le Berger léguaient des vignes du même territoire à cette abbaye, qui en 1483 possédait à Pommard le *Clos-Blanc* ou d'*Epenaull*, de 54 ouvrées ; 16 ouvrées en *Noison* ; le *Clos-de-la-Courrée*, de 60 ouvrées, et d'autres pièces en *Pézerolle*, *Grèvechamps*.

En 1248, l'ordre de Malte acquiert des vignes en la *Faye*, et en 1264 aux *Crais* ; en 1655 il possédait 24 ouvrées au *Bertuin* et 14 au *Rondain*.

Enfin, le Roi possédait en 1507 le *Clos-de-Lachery* de 30 ouvrées, des vignes en la *Pourrée*, plus tard appelée le *Petit-Epenot*, 24 ouvrées en la *Boucherolle*, 24 ouvrées à la *Pointe-des-Places*.

On faisait dès 1400 des vins de paille dans ces vignes.

Nous terminerons cet aperçu en notant que le nom de la *Commareine* vient des comtes de Vienne, seigneurs de Commarin. Ils possédaient cet excel-

lent clos même avant 1100. Dans des titres de cette époque, ces seigneurs de Commarin désignaient leur propriété sous le nom de notre *Chevanche de Pommard*.

D'après leur analyse, on peut affirmer que les vins de Pommard contiennent tous les éléments propres à en assurer la conservation et à en faire des vins de garde. Ils se rapprochent beaucoup de ceux récoltés dans nos autres communes de la Côte-d'Or et surtout de ceux de Gevrey-Chambertin.

Bien que les vins de Pommard aient été connus de temps immémorial pour leur finesse et leur franchise, ils ne se vendirent longtemps qu'à de fort bas prix. Jusqu'au milieu du XVII^e siècle ces vins ne s'écoulèrent guère qu'en France et dans les Flandres. La réputation de ces produits fut en réalité faite en Suisse, en Allemagne, en Hollande et partout où se réfugièrent les Réformés, forcés de quitter nos régions à la suite de la révocation de l'Edit de Nantes. Avant cette époque, le prix de vente des Pommard ne dépassait pas cinquante livres la queue.

La côte de Pommard produit d'excellents vins fermes, colorés, pleins de franchise et possédant à un haut degré les qualités que nos aïeux désignaient par les expressions de *loyaux*, *vermeils* et *marchands*. Peut-être ont-ils moins de finesse et de bouquet que ceux de Volnay, mais ils sont de meilleure garde et de plus facile transport.

Les vins de première cuvée se vendent dans toute l'Europe sous le nom de nos plus grands vins et, dans les bonnes années, sont dignes d'être offerts comme vins irréprochables.

Les secondes cuvées constituent des vins de rôti supérieurs ; les troisièmes de délicieux grands ordinaires.

PREMIÈRES CUVÉES

LES EPEXOTS. — 10 hect. 86 ares 85 cent., appartenant à MM.

Comte Armand.	Genin.
Batault.	Marey-Monge.
de Barbuat.	Moine-Tartois.
de Blic.	Naudin.
Bourgogne.	Parent.
Brugnot.	Le Reffait.
Changarnier.	J.-B. Rivot.
* Gaunoux.	Vaudoisey-Caillet.

LES RUGIEUX-BAS. — 5 hect. 85 ares 15 cent., à MM.

de Barbuat.	L. Jacquelin.
de Blic.	Micault.
Billard.	Moine.
Girardin.	de Montille.
Gonnet.	Le Reffait.
Hospices de Beaune.	Rieusset.
A. Imbault.	Rossignol-Larochette.

LE CLOS-BLANC. — 4 hect. 27 ares 65 cent., à MM.

Boillot.	Jacquelin.
Clerget.	Marey-Monge.
Genevois.	Marx.
Grivot.	Tridon.

Les Petits-Epenols. — 19 hect. 85 ares 85 cent., à MM.

Carimentran.	Latour.
Chenot.	Michalet.
Génin.	Parent.
Gorge.	Pothier-Billard.
Hospices de Beaune.	Vaudoiset.

Les Rugiens-Hauts. — 7 hect. 62 ares 80 cent., à MM.

de Blic.	Hospices de Beaune.
Léon Buffet.	Parent.
de Charodon.	Jules Pothier.
Clerget.	Ricard.
Coste-Chenot et Sordet.	J.-B. Rivot.
Vve Dessus-Chevallier.	Rougé.

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Jarolières. — 3 hect. 19 ares 65 cent., à MM.

Massin. — Moingeon-Gueneau frères.

Les Pézerolles. — 6 hect. 48 ares 50 cent., à MM.

de Berle.	Gonnet.
Louis Blondeau.	Michalet.
Faivre.	Parent.
Paul Girardin.	de Vergnette.

Les Saussilles. — 5 hect. 43 ares, à MM.

Bourgogne.	Marey-Monge.
Brugnot.	Moingeon-Gueneau frères.
Hospices de Beaune.	Mussy.

Les Argillières. — 3 hect. 65 ares 30 cent., à MM.

de Barbuat.	Parent.
Brugnot.	Le Reffait.
Génin.	Mme Rougé.
Jacquelin-Terraud.	Terraud.
Naudin.	

Clos-de-Verger. — 2 hect. 61 ares 90 cent., à MM.

Gonnet et Pothier.

Clos de la Commarcine. — 3 hect. 95 ares 10 cent., à MM.

Jabouley et Verchère.

Les Charmols. — 5 hect. 26 ares 2 cent., à MM.

Jamais

Bélorgey.	de Guillaumon.
de Berle.	Domaine Lejeune.
Billard-Plait.	Lochardet.
Bizot.	Merle.
Broichot.	Michelot.
Clerget-Marx.	Mme Rougé.
Drouhin.	Vaivrand.
Dubois.	H. Vaudoiset.
Génin.	Vaudoiset-Caillet.
Paul Girardin.	

La Refène. — 2 hect. 46 ares 95 cent., à MM.

de Barbuat.	Lochardet.
Chenot.	Jules Pothier.
Clerget-Marx.	Léon Tartois.
Dessus-Chevallier.	Tridon.
Hospices de Beaune.	

Les Arvelets. — 8 hect. 62 ares 30 cent., à MM.

Clerget-Marx.	Marey-Monge.
Collot.	Micault.
✶ Gaunoux.	Moine-Tartois.
Hospices de Beaune.	Parent.
A. Imbault.	Ricard.
Jacquelin-Terrand.	Louis Tartois.

Clos Micol. — 2 hect. 70 ares 90 cent., à MM.

Guillemard-Voillot — Mme Rougé — Comtesse de Tricaud

Les Berlins. — 3 hect. 70 ares 80 cent., à MM.

Broichot.	Masson.
Décontlois.	Michelot-Dubois.
Malivernet.	Verdereault.

Les Fremiers. — 4 hect. 95 ares 5 cent., à MM.

de Barbuat.	Jacquelin-Terrand.
Chenot.	Domaine Lejeune.
Mme A. Imbault.	Naudin.
Louis Jacquelin.	Parent.

Les Poulures. — 4 hect. 38 ares 5 cent., à MM.

de Barbuat.	Michelot-Dubois.
Clerget-Marx.	J.-B. Rivot.
Génin.	de Vergnette.
Domaine Lejeune.	

Les Croix-Noires. — 1 hect. 25 ares 30 cent., à MM.

de Barbuat.	Parent.
Clerget-Marx.	de Vergnette.

Les Chaponnières. — 3 hect. 32 ares 70 cent., à MM.

de Barbuat — Michalet — Michelot-Dubois

Les Combes-Dessus. — 2 hect. 69 ares 10 cent., à MM.

Pierre Caillet.	Hospices de Beaune.
Génin.	Masson.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

*La Chanière.**En Platière.**Les Noizons.**Les Petils-Noizons.**Le Bas des Saussilles.**Les Perrières.**Les Tavannes.**La Croix-Blanche.**Les Riottes.**Les Levrières.**Derrière-Saint-Jean.**La Rue-au-Porc.**Les Cras.**Les Combes-Dessous.**Les Chantins-Bas.**La Combotte.**Aux Trois-Follots.**En Moigelot.*

Principaux Propriétaires :

MM. de Benoist.

Bizot.

de Blic.

Broichot.

Caillet.

Chenot.

Roger Clerget.

Delaplanche.

Faivre.

Paul Girardin.

Gonnet.

Goumet-Michalet.

Jacquelin.

Jourot.

Lochardet.

Loget.

Merle.

Jules Michelot.

Michelot-Serrigny.

Moingeon-Gueneau Frères.

Mussy.

Naudin.

Parent.

Perauld.

Petiot.

Jules Pothier.

de Résie.

J.-B. Rivot.

Tartois.

Comtesse de Tricaud.

Tridon.

etc...

TROISIÈMES CUVÉES

*Les Chantins-Hauts.**Maison-Dieu.**Teppe-Maison-Dieu.**En Chaffaud.**La Croix-Planet.**Le Poisol.**Les Lambols.**Les Vaumuriens Hauts et Bas.**La Vache.**En Mareau.**En Chiveau.**Clos Beaudes.**Plante-aux-Chèvres.**Les Bruffs.**Les Vignols.**En Breseuil.*

Principaux Propriétaires :

MM. Bétorgey

Bizot-Ampeaux.

Broichot.

Pierre Caillet.

Clerget-Marx.

Coste-Chenot et Sordet.

Drouhin.

Guillemard-Girard.

Joffroy.

Launay.

Lochardet.

Michelot-Jourot.

Michelot-Serrigny.

Moine-Tartois.

Moingeon-Gueneau Frères.

Normand.

Roussel.

Thevenon.

de Trémeuge.

etc...





1^{er} Plan : VOLNAY. — 2^e Plan : POMMARD — A l'horizon : BEAUNE

VOLNAY

*« En dépit de Pommard et de Meursault
C'est toujours Volnay le plus haut ».*

« Admirablement exposé, protégé par des collines à sommets secs et dénudés, assez éloigné de la plaine pour ne pas subir l'influence des vapeurs qui s'en élèvent, Volnay peut être considéré comme la commune qui, avec Beaune, produit le plus grand nombre d'excellents vins » (1).

La dénomination de *Volnay* révèle une origine celtique et ce nom vient sans doute de la divinité des sources, adorée par les Gaulois, *Volan*, *Velen*, d'où seraient dérivés *Vleuay*, *Volnay*. Cette ancienne désignation n'a pas été abandonnée au moyen-âge : la preuve en est établie par une charte de 1195,

(1) Courtépée.

où Gny de Nauze donne à l'abbaye de Maizière des vins à prendre dans sa vigne de *Volenay* ; du ^{xiii}^e au ^{xiv}^e siècle, divers passages du *Martyrologe de Notre-Dame de Beaune* citent, au milieu du texte latin, *Vulenay*, *Vollenay* et *Volenay*. Il y a un peu plus d'un siècle qu'on écrit *Volnay* : auparavant, c'était *Vollenay* et parfois *Voullenay*.

À diverses reprises, ce territoire a fourni à l'archéologie d'intéressantes observations.

Courtépée et Béguillet ont publié sur Volnay les renseignements suivants : « Volnay a été du domaine de nos anciens rois et des premiers ducs. Hugues IV, en 1250, y fit bâtir ou rétablir le château, dont les ducs et les duchesses aimaient le séjour à cause de la vue très variée, du bon air qu'on y respire et de l'excellence des vins et des eaux du pays.

« Ce village, dans la situation la plus agréable et la meilleure exposition, produit les vins les plus fins du Beaunois ; d'où vient le proverbe : *Il n'y a qu'un Volnay en France* ; et cet autre :

Et sine Volnaeo gaudia nulla mero.

Traduction libre :

*On ne peut être gai,
Sans boire de Volnay.*

Il est permis d'affirmer que, depuis des temps extrêmement reculés, les produits de la Côte de Volnay ont été connus et appréciés à leur juste valeur. Nous avons appris par Grégoire de Tours (vi^e siècle) qu'ils rivalisaient avec les meilleurs vins d'Italie.

Au moyen-âge, les ducs de Bourgogne conservaient les vins des premiers crus avec autant de soin que les précieux bijoux de leur couronne. Volnay avait une place d'honneur dans « ces vignobles du païs de Bourgogne où d'ancienneté croissent les meilleurs et les plus précieux vins du royaume de France pour le nourrissement et la sustentation de créature humaine. Et à cause de la bonté d'iceulx, Notre Saint Père le Pape, Mgr le Roy et plusieurs autres seigneurs, tant d'églises nobles et autres, avaient coutume d'en faire leurs provisions » (1).

Philippe de Valois qui déjà avait apprécié les vins de Volnay, en 1328, le jour de son sacre, les trouva si délicieux, à Volnay même, où il passa en 1336.

(1) Archives de Beaune.

que le duc Eudes IV jugea à propos de faire acte de bon courtisan envers son souverain en ordonnant de transporter soixante-douze muids de ce noble breuvage dans les châteaux de la province où se continuaient les fêtes et les réceptions royales.

Après la réunion de la Bourgogne à la couronne de France, Louis XI fit conduire la récolte de Volnay de 1477 à son château de Plessis-les-Tours.

C'est surtout dans les ^{xv}^e et ^{xvi}^e siècles que les vins de Volnay ont acquis leur plus brillante réputation. Alors les vins de la Côte de Nuits, encore peu répandus, n'étaient pas appréciés à leur haute valeur et les vins de la Côte de Beaune étaient seuls en grand renom au loin, et parmi eux, les vins de Volnay tenaient le premier rang.

On prétend que les protestants de Beaune et des environs qui eurent leur prêche à Volnay et que l'Edit de Nantes, en 1685, força à quitter la France, ne manquèrent pas de faire connaître les fameux produits de la Côte dans les pays où ils reçurent asile. Ce que l'on sait, c'est qu'à dater de cette émigration, il ne tarda pas de s'établir avec la Suisse, l'Allemagne, la Hollande et la Belgique, un commerce des plus actifs qui eut pour résultat de faire tripler le prix des vins.

On peut répéter, sur l'origine des climats de Volnay, tout ce qui a été dit des climats de Pommard et de Beaune. Aussi loin que nous pouvons remonter dans les actes qui les désignent d'une manière positive, nous les trouvons avec leurs délimitations actuelles : dès lors, le sol de Volnay, morcelé en un nombre considérable de parcelles, est en totalité planté de vignes. Les noms sous lesquels ces climats sont aujourd'hui connus remontent presque tous à une époque extrêmement éloignée, et, pour le plus grand nombre, au delà du ^{xv}^e et du ^{ix}^e siècle.

Plusieurs de ces climats sont fréquemment cités dans les anciennes chroniques. Les chartes de Volnay mentionnent le *Clos Saint-Andoche*, propriété de l'abbaye de ce nom, existant à Autun.

L'ordre de Malte devint possesseur, en 1207, du champ de la *Caille*; en 1243, d'une vigne en *Poisot*; en 1262, de deux vignes aux *Aubépines*; plus tard, il eut une vigne de 6 ouvrées en *Cailleray*, et une autre à la *Grande-Rue*.

Le prieuré de Saint-Etienne de Beaune acheta, en 1261, une vigne aux *Essarts*; plus tard, il posséda aux *Verseux*, à la *Poinle-au-Brûlard*, aux *Fremiers*, aux *Angles*, en *Peluchot* et en la *Carelle*.

L'abbaye de Maizière avait à Volnay, dès le ^{xv}^e siècle, des vignes dans les principaux climats.

En 1295, les ducs de Bourgogne avaient des vignes en la *Poulure*, en *Fondenay*, en *Louvot*, *Sous-l'Orneau*, en *Creuzot*, en *Taille-Pieds*, en *Bousse-Tourle*, en *Chevrey*, etc...

En 1507, le domaine royal possédait près de quatre cents ouvrées de vignes au *Cailleray*, aux *Champans*, etc...

Il faut noter que du *xiv^e* au *xvii^e* siècle, les vins de Volnay et de Pommard ne devaient avoir qu'une couleur peu foncée, *vil-de-perdrix*. Pour cela, on cultivait beaucoup de plants blancs et on laissait à peine cuver le vin. M. Pézerolle de Montjeu, dans un petit ouvrage sur la culture de la vigne, à la fin du *xviii^e* siècle, dit qu'il a été *le dernier à faire arracher les raisins blancs qui étaient encore au-dessus de ses vignes*, selon l'ancienne coutume. Il déplore cette modification apportée par la mode : mais *puisque*, dit-il, *l'acheteur préfère la couleur et la durée à la finesse, il faut le contenter autant que le climat peut le permettre*.

Parmi les climats de Volnay, les *Caillerets* produisent des vins très remarquables par une finesse exquise et qui méritent d'être portés au rang des têtes de cuvées, d'où le proverbe :

Qui n'a des vignes en Cailleray
Ne sait ce que vaut le Volnay.

À diverses époques, les œnologues ont essayé de décrire les caractères des vins de Volnay. Courtépée a écrit que le « Volnay est le vin le plus léger, le plus fin et ayant le plus de primeur. »

« Volnay, a dit Gandelot, est connu par ses bons vins qui tiennent le premier rang parmi ceux de Beaune. »

Julien les définit ainsi : « Volnay produit le plus léger, le plus délicat, le plus fin, le plus agréable des vins de la côte de Beaune et même de toute la France. »

Enfin M. de Vergnette s'exprimait en ces termes au Congrès des Vignerons français, tenu à Dijon en 1845 : « Les vins de Volnay seront encore longtemps comme ils étaient au *xiv^e* siècle sous nos ducs, qui y possédaient les vignobles de Caille de Roi (*Cailleray* ou *Caillerets*), les premiers du monde ! »

Nomenclature des principaux climats et lieux-dits.

PREMIÈRES CUVÉES

Les FREMIETS. — 6 hect. 50 ares 45 cent., à MM.

★ Marquis d'Angerville.	Monthelie.
Bouchard père et fils.	de Montille.
Buffet.	Parent.
A. Glantenay.	Pillot.
Mme A. Imbault.	
Hospices de Beaune.	
Massin.	

Les CHAMPANS. — 11 hect. 34 ares 90 cent., à MM.

★ Marquis d'Angerville.	Lafon-Boch.
Buffet.	Malivernet.
J. Cagear.	Monthelie.
Duchemin.	de Montille.
Duverger.	Noïrot.
Guim et Hospices de Beaune.	Pierrot.

Les CAILLERETS. — 14 hect. 42 ares 60 cent., à MM.

★ Marquis d'Angerville.	Massin.
Boillereau.	Masson-Malivernet.
Bouchard père et fils.	de Montille.
Clerget.	Mme Serre.
Delaplanche-Garnier.	Zimmermann.
P. Glantenay.	

Les ANGLETS. — 4 hect. 70 ares 75 cent., à MM.

★ Marquis d'Angerville.	Latour.
Boillereau.	Monthelie.
Cellard.	de Montille.
Mme A. Imbault.	Mme Rougé.

En Chevel. — 6 hect. 6 ares 45 cent., à MM.

★ Marquis d'Angerville.	Cellard.
Boillereau.	Massin.
Bouchard père et fils.	Baronne de Moutbrun.

La Barre. — 1 hect. 29 ares 60 cent., à MM.

Cellard — Hospices de Beaune.

Bousse-d'Or. — 1 hect. 96 ares 83 cent., appartenant à M. Massin.

Careilles-sous-la-Chapelle. — 3 hect. 78 ares 93 cent., à MM.

L. Boillot.	Duchemin.
Vve Bourgogne.	Hospices de Beaune.
Brugnot.	Baronne de Montbrun.
Clerget.	de Montille.
Décontois.	Pillot.
Dubois.	L. Rossignol.

En l'Ormeau. — 4 hect. 34 ares 35 cent., à MM.

✕ Marquis d'Angerville.	E. Esmonin.
Bitouzet.	Glantenay-Rossignol.
Boillereau.	Hospices de Beaune.
Vve Bourgogne.	Michelot.
Brugnot.	Verdereau.
Canus.	Voillot.
Clerget.	Zimmermann.
Delagrangé frères.	

Les Mitans. — 3 hect. 99 ares 50 cent., à MM.

Cagear.	Jobard.
H. Delagrangé.	Latour.
P. Delagrangé.	Parent.
Fr. Gillotte.	Pion.
Guichard-Potheret.	Mme Rougé.

En Brouillards. — 6 hect. 82 ares 20 cent., à MM.

Barraut.	P. Esmonin.
Lucien Boillot.	Jacquelin.
Vve Bourgogne.	Massin.
Brugnot.	de Montille.
Philibert Delagrangé.	

En Verseuil. — 79 ares 43 cent., à MM.

Cageard — Delaplanche.

Les Roncerets. — 2 hect. 1 are 70 cent., à MM.

Lucien Boillot.	Mussy.
Cagear.	Parot.
H. Delagrangé.	Mme Rougé.
Hospices de Beaune.	

En Taille-Pieds. — 7 hect. 28 ares 95 cent., à MM.

✧ Marquis d'Angerville.	Delaplanche.
Batault.	F. Gillotte.
Bitouzet.	Hospices de Beaune.
Buffet.	Malivernet.
Bouchard père et fils.	de Montille.
de Charodon.	

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

La Robardelle. — 4 hect. 25 ares 70 cent., à MM.

Barraut.	Dumay.
Benoît-Glantenay.	Esmoulin-Rossignol.
Chenot.	Glantenay-Davaut.
Commeaux.	Grozelier-Simon.
Décontlois.	Parot.
Delagrangé.	Louis Rossignol.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Carelles-Dessous. — 2 hect. 13 ares, à MM.

✧ Marquis d'Angerville.	Alphonse Glantenay.
Bitouzet.	Matrot.
Buffet.	L. Truchot.
Clerget-Tétard.	Zimmermann.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Clos des Chênes.

Les Combes.

Les Serpents.

Les Grands-Champs (partie inférieure en Troisième Cuvée).

La Gigolle (partie inférieure en Troisième Cuvée).

Les Pluchets (partie inférieure en Troisième Cuvée).

Les Echards (partie inférieure en Troisième Cuvée).

Les Aussy (partie supérieure en Première Cuvée).

Les Chantains.

Les Pîtres-Dessus.

Au Village de Volnay.

Principaux propriétaires, MM.

Marquis d'Angerville.

Benoiton.

Bitonzet.

Buffet.

Bouley.

Bourgogne.

Brugnot.

Caillet.

Changarnier.

Chetot.

Chouet-Titard.

Clerget.

Gerbeant.

Gillotte.

Glantenay-Davaut.

Baronne de Montbrun.

de Montille.

Monthelie.

Parent.

Renaudin.

Louis et Paul Rossignol.

Mme Rougé.

Theurlot.

Vauchet, etc.

TROISIÈMES CUVÉES

Les Pauxbois.

En Vaux.

Sur Roche.

La Bouchère.

La Cave.

Beau-Regard.

Les Blanches.

Les Lurets.

Les Jonères.

Cros-Martin.

Les Petits-Gamets.

Les Paquiers.

Les Famines.

Les Bulles.

Les Grands-Poisols.

Les Petits-Poisols.

Principaux propriétaires, MM.

Adenot.

Marquis d'Agerville.

Bitonzet.

Bouley.

Caillet.

Changarnier.

Clerget.

Commeaux.

Prosper Delagrangé.

Esmonin.

Eug. Gillotte.

Glantenay.

Mur.

Pillot.

Vve Pothier.

Potot.

Vve Rapé.

Albert Rossignol.

Louis Rossignol.

etc.

MONTHELIE

Monthelie est situé sur une éminence, à mi-côte de la montagne de Volnay : il domine, de la sorte, la vallée où se trouve Auxey et ses dépendances. Courtépée a dit avec raison que Monthelie est placé comme une console entre Volnay, Meursault et Auxey.

Outre *Montelyum*, *Montelia*, *Mont-Olye*, le Martyrologe de Notre-Dame de Beaune donne, dans le cours des ^{xiii}^e, ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles, les noms à désinence française de *Mons Helye*, *Montelie* et *Monthelie*. Courtépée a cru devoir évoquer l'opinion d'un écrivain franc-comtois (1), prétendant que *Mont-Oloye* exprimerait, en langue celtique, le sens de « hauteur sur la voie ». Cette étymologie a le mérite de la vraisemblance et le fait est qu'elle concorde parfaitement avec la topographie du pays.

L'existence de cette localité est ancienne. On y a mentionné la découverte d'un cimetière gaulois, sans autres renseignements. Au ^{ix}^e siècle, il est question, sur ce finage, de vignes, *in Monlelo vincolae*, données par le comte de Adalhar à Saint-Nazaire, d'Autun, et, vers l'an 1000, d'un fief cédé à sa fille Eldenode par Alix de Vergy.

Courtépée a dit en parlant de Monthelie : « Pays vignoble, produisant des vins estimés, presque point d'eau ni de terres labourables, d'où vient le proverbe des environs, qu' « une poule à Monthelie meurt de faim pendant la moisson ».

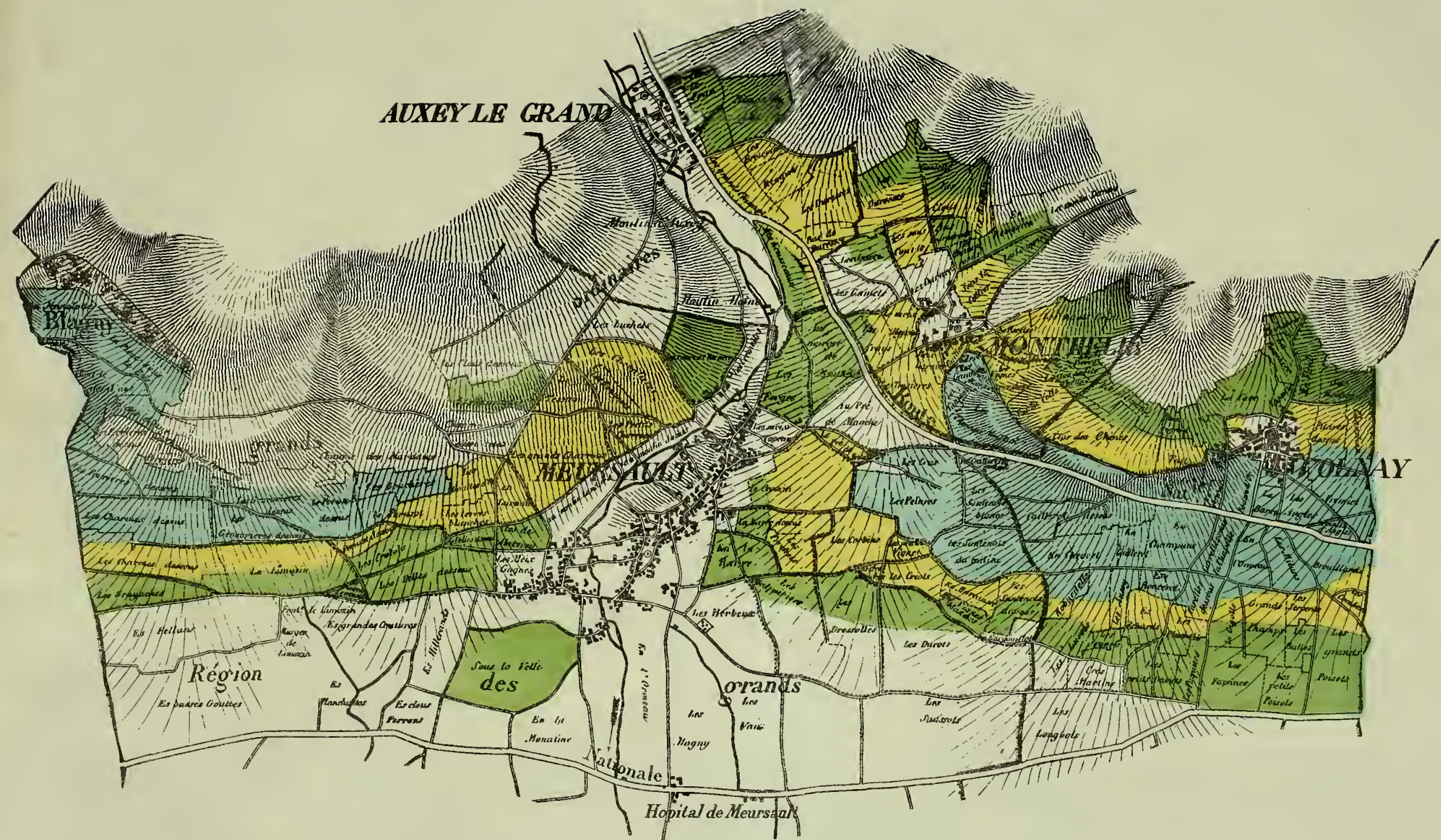
En général, les prix des vins de Monthelie diffèrent peu de ceux des vins de Volnay.

Le Dr Lavalley écrivait : « Le prix des vins de ces climats s'établit sur ceux de Volnay, se basant sur cette règle que les vins fins de Monthelie valent les trois quarts de ceux de Volnay, de telle sorte que si ceux de Volnay sont portés à 400 francs la queue, ceux de Monthelie seront portés 300 francs. »

Depuis cette époque, les prix ont suivi la marche ascendante déjà signalée dans cet ouvrage.

Si, à la dégustation, les passe-tous-grains et les ordinaires de Monthelie ne présentent rien de particulier, les vins fins se distinguent par un bouquet

(1) Chevalier, auteur de l'Histoire de Poligny (18^e siècle).





qui, sans égaler en délicatesse celui des vins de Volnay, est loin de manquer de finesse. Ils ont beaucoup de corps, une belle couleur, sont un peu longs à se faire à la bouteille, mais en revanche se conservent admirablement. En vieillissant, ils peuvent soutenir la comparaison avec les bons crus des autres finages.

Les principaux climats sont :

PREMIÈRES CUVÉES

Les Champs-Fulliols. — 8 hect. 74 ares 63 cent., à MM.

Bouzerand.	Parent.
Changarnier.	Porrot-Papigny.
Monnot.	Tiercin.
Monthelie.	

La Tarpine. — 1 hect. 58 ares 53 cent., à MM.

Aguenot.	Parize.
Desfontaines.	Pothier.
Gerbeault.	Vve Taupenot.

Le Cas Rongeot. — 56 ares 50 cent., à MM.

Monthelie et Porrot-Papigny

Clos Gauthey. — 1 hect. 41 ares 45 cent., à M. Fournier.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Duresses.

Les Clons.

Les Sous-Courts.

Meix-Mipont.

Les Crays.

Meix-Garnier.

Château-Gaillard.

Les Toisières.

Les Vignes Rondes.

Sur la Velle.

Meix-Bataille.

Les Riottes.

Les Hauts-Brins.

Sous le Cellier.

Les Rivaux.

Les Fournereaux.

Principaux Propriétaires :

MM. Baroin.	Monthelie.
Bathiard.	Parent.
Brulard.	Parize.
Changarnier.	Porrot-Papigny.
Desfontaines.	Potinet.
Fournier.	Ropiteau.
Garaudet.	Mme de Suremain.
Lesaque.	etc...
Logerot.	

TROISIÈMES CUVÉES

<i>Les Champs Ronds.</i>	<i>En Pierrefite.</i>
<i>En Remagnien.</i>	<i>Les Burbières.</i>
<i>Les Longennes.</i>	<i>Le Clou des Chênes.</i>
<i>La Goulotte.</i>	

Principaux Propriétaires :

MM. Baroin.	Parent
Bathiard.	Parize.
Fournier.	Porrot-Papigny.
Garaudet.	Potinet.
Gerbeault.	Ropiteau.
Lesaque.	Mme de Suremain.
Monthelie.	Theurlot, etc...





1^{er} Plan : AUXEY-le-GRAND — 2^e Plan : MONTHELIE

AUXEY-LE-GRAND

Les noms latins d'*Alciacum*, d'*Aulesiacum* font leur apparition dès 839. Courtépée cite *Alcineum*, *Alceium*. Enfin, de 1250 à 1300, on trouve dans le Martyrologe de Notre-Dame de Beaune les désignations d'*Auceium*, d'*Auxcia-cum Superius*, ainsi que ceux d'*Aucey* et d'*Aucé*.

A Auxey existait un ancien château, flanqué aux angles de quatre grosses tours avec des fossés profonds. Louis Baillet de Vaugrenant, gouverneur de Saint-Jean-de-Losne, s'empara en 1593 de cette forteresse qui, deux ans après, fut ruinée par les Ligueurs.

Vers Meursault, le *Mont-Milan* se dresse à pic au-dessus de la gorge d'Auxey. Au sommet de cette montagne, sur les bords des rochers, on distingue nettement les vestiges d'un ancien camp gaulois, ensuite occupé par

les Romains. Des découvertes archéologiques d'un grand intérêt en ont maintes fois rendu hommage.

Dès le *xv^e* siècle, les vins d'Auxey étaient déjà connus et appréciés. On les vendait à Metz. Un vieil écrivain les qualifiait de *forts gravains*, ce qui indique qu'ils ne manquaient ni de couleur, ni de corps, ni de bouquet.

Si de nos jours les vins d'Auxey n'ont pas la réputation qu'ils méritent, cela tient surtout à ce que jamais ils ne furent mis en vedette; mais suivant le sort d'autres communes également moins privilégiées, ils furent de tous temps vendus sous l'appellation d'autres villages plus connus, Pommard ou Volnay par exemple.

Les Hospices de Beaune, propriétaires à Auxey, viennent de replanter une vigne de 15 ouvrées dans le climat des *Duresses*, et le vin en sera vendu, d'ici quelques années, à la Vente traditionnelle des Hospices de Beaune. Il est à souhaiter que cette circonstance mette en relief le nom d'Auxey et de ses vins qui ont droit à une place estimable parmi ceux que produit la Côte de Beaune.

Le Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or n'a pas cru devoir classer en Première Cuvée certains climats d'Auxey; néanmoins, dans l'évaluation cadastrale de cette commune, tous les climats que nous faisons figurer en Deuxième Cuvée, suivant les instructions du Comité d'Agriculture, ont été portés en première classe. Ces climats sont les suivants :

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Duresses. — 7 hect. 87 ares 70 cent., appartenant à MM.

Boillot-Garnier.	Parent.
Veau Armand.	Léger.
Hospices de Beaune.	Guenot.
Boulard.	

Le Bas-des-Duresses. — 2 hect. 38 ares 30 cent., à MM.

Girard Arthur.	Ropiteau.
Potinet.	Clerget-Jarlaud.
Parize.	Boulard.
Roland.	Beaune.
Monthelie.	Parent.
Changarnier.	

Les Reignes. — 3 hect. 14 ares 30 cent., à MM.

Prunier-Bock.	Garnier-Garnier.
Veau-Regnault.	Beaune.
Garnier-Camille.	Monceaux.
Garnier-Auguste.	Marquise de Mac-Mahon.
Garnier-Baudoin.	

Les Grands-Champs. — 4 hect. 48 ares 43 cent., à MM.

Guenot.	Monceaux.
Clerget-Jarlaud.	Beaune.
Veau-Armand.	Veau-Regnault.
Boillot-Garnier.	Batault-James.
Garnier-Baudoin.	Regnier.
Prunier-Bernet.	Fleurot.
Prunier-Bock.	Laboureau.

Les Brellerins. — 2 hect. 33 cent., à MM.

Lalouge.	Garnier-Baudoin.
Veau-Armand.	Boulard.
Marquise de Mac-Mahon.	Léger.

Les Heusseaux. — 6 hect. 42 ares 63 cent., à MM.

Gouhey.	Martin-Batault.
Batault-James.	Ropiteau.
Prunier-Bernet.	Clerc-Martin.
Passerotte.	Virely-Veau.
Amognon.	Four.
Veau-Armand.	Parent.
Laboureau.	Marquise de Mac-Mahon.
Bret.	

TROISIÈMES CLIMATS

Climat du Val. — *Derrière le Four.*

A ces deux climats on peut ajouter :

<i>Le Creux du Tillet.</i>	<i>Les Saussois.</i>
<i>L'Argillas.</i>	<i>Les Clous.</i>
<i>Les Heptures.</i>	

Ces derniers climats, situés entre Auxey-le-Grand et le Petit-Auxey, ne figurent pas sur la carte des vignobles et n'ont pas été classés par le Comité d'Agriculture, mais comme ils sont traditionnellement plantés en pinot ils méritent d'être classés sur le même rang que le *Val* et *Derrière le Four*.

Principaux propriétaires de ces climats, MM.

Veau Armand.

Marquise de Mac-Mahon.

Prunier-Bock.

Battault James.

Martin-Battault.

Parent.

Laboureau.

Gagnard.

Guenot.

Ropiteau.

Garnier-Prévost.

Prunier-Bernet.

Prunier François.

Beaune.

Guidot.

Delaplanche-Garnier, etc.





MEURSAULT

Bâti à mi-côte sur une sorte de plateau, au pied de la Côte proprement dite, Meursault domine toute la plaine tout en étant en contre-bas des communes de Monthelie et de Volnay.

Dans un titre de 1085, Meursault est appelé *Murassall*. On trouve à partir de 1220 jusqu'à 1319 les désignations de *Murixallum*, *Murisallum*, *Murissaul*, *Murissaul*, même *Mursaul* et *Meuresaul*. Outre *Murassall*, Courtépée donne *Mure Calvus* et *Muris Sallus*.

L'antique origine de cette localité s'est révélée par des signes certains. Ainsi au climat des Choseaux, près de la route de Dijon à Chalon, les travaux viticoles ont mis à jour vers 1840 les vestiges d'une *villa* gallo-romaine ; plusieurs cippes et bas-reliefs des mêmes temps ainsi que des monnaies du Haut et du Bas-Empire y ont été retrouvés.

Comme tous les villages de cette partie de la Côte, Meursault eut beaucoup à souffrir lors des guerres de la Ligue. En 1594 le duc de Mayenne et ses soldats y portèrent le meurtre, le pillage et l'incendie.

Le vignoble de Meursault est très ancien.

Courtépée nous apprend qu'en 1168, Sibylle, fille de Hugues de Bourgogne dit le Roux, donna aux moines de Cîteaux un clos de vigne *en Muris-sault*.

En 1218, l'abbaye de Tart délaisse à celle de Cîteaux tous ses biens de Meursault. On signale, entre autres, deux ouvrées à la *Santenot*.

En 1366, Jean de Mipont déclare tenir en fief du Duc des vignes aux *Charmes* et au *Clos-Perron*.

Nous savons par le même historien qu'en des temps très reculés les climats signalés comme les meilleurs étaient les *Charmes*, les *Perrières*, les *Genevrières*, la *Goutte-d'Or* et le *Santenot*.

Les passe-tout-grains de Meursault y sont nommés les *médecins des autres vins* : on voulait dire par là combien les vins avec lesquels on les mélangeait comme compages leur devaient d'amélioration.

Il n'y a pas de siècle où, dans les ventes ou donations, on ne voie figurer les grands crus de Meursault, preuve que nos pères connaissaient parfaitement la valeur des produits de cet excellent vignoble.

Jusqu'à présent nous avons à peine signalé, dans toutes les communes que nous avons passées en revue, quelques rares climats consacrés à la culture du pinot blanc. Dans beaucoup d'entre elles nous n'en avons pas trouvé de trace. A Meursault, au contraire, le bon vignoble se divise en deux parties : l'une plantée en noirien ou pinot noir, l'autre en chardenet ou pinot blanc.

Les premiers vins de Meursault, soit blancs, soit rouges, ne peuvent être comparés qu'avec nos grandes premières cuvées des meilleurs vignobles. Les grands vins rouges sont fermes, corsés, d'une belle couleur, riches en alcool : ils sont de bonne garde et prennent avec l'âge un arôme et un bouquet qui les assimilent aux meilleurs crus des autres communes.

En ce qui concerne les vins blancs, ce sont des vins d'une limpidité parfaite, d'une finesse et d'un parfum exquis, se conservant sans peine un grand nombre d'années.

Les passe-tout-grains de Meursault, blancs et rouges, sont très estimés et font d'excellents ordinaires.

VINS ROUGES

PREMIÈRES CUVÉES

SANTENOTS-du-MILIEU. — 7 hect. 99 ares 60 cent.

Principaux propriétaires, MM.

Louis Boillot-Bachelet.	Hospices de Beaune.
Lafon-Boch.	etc.

Les Grus. — 4 hect. 72 ares 75 cent., à MM.

Bussy-Lequeux.	Chonet-Jobard.
Docteur Charles.	Victor Sillot, etc.

Les Santenols-Blancs. — 2 hect. 94 ares 5 cent.

Ce climat, autrefois presque tout en blanc, est maintenant planté en noirien.

Les principaux propriétaires sont MM.

✕ <u>Marquis d'Angerville</u> .	Héritiers Massin.
Chonet-Morey.	Armand Veau.
Lafon-Boch.	etc.

Les Pelures. — 10 hect. 94 ares 50 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Duvergey-Taboureau.
Chonet-Jobard.	Ponsot-Jarlaud, etc.

Dans ce climat, une partie connue sous le nom de *Désirée* donne des vins blancs de Première Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Santenols-du-Dessous. — 7 hect. 51 ares 45 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Henri Manuel.
Batault-Latour.	Pierre Renandin.
Boillot-Bachelet.	Rougeot-Latour.
Félix Four.	etc.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Les Criols. — 4 hect. 54 ares 80 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Pierre Renaudin.
Hospices de Beaune.	etc.

Clos-des-Mouches. — 50 ares 55 cent., à M. Jules Jobard.

En Marcousse. — 1 hect. 42 ares 50 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Boyer-Caillet.
Batault-Latour.	Pierre Renaudin, etc.

Les Peules-Vignes. — 2 hect. 55 ares 40 cent., à MM.

Louis Boch.	Lesaque Monthelie.
Hospices de Beaune.	Henri Monthelie.
Jules Jobard.	etc.

Les Terres-Blanches. — 2 hect. 36 ares 70 cent., à MM.

J.-B. Batault.	Batault-Latour.
Batault-Bardollet.	etc.

Les Vignes-Blanches. — 2 hect. 99 ares 55 cent.

Principal propriétaire : Les Hospices de Beaune.

Ce climat a été classé dans les Troisièmes Cuvées.

Les Corbins. — 8 hect. 76 ares 40 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Boissard-Nicolle.
Batault-Latour.	Lancier.
Billard-Joanne.	etc.

En Luraule. — 3 hect. 32 ares 30 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Millot-Rocaut.
Jules Chouet.	Montceau, etc.

Le Cromin. — 9 hect. 29 ares 15 cent., à MM.

Bachelier.	Latour-Boillot.
Bussy-Lequeux.	Perronet.
Pierre Caillot.	etc.

Le Clos-de-Mazercy. — 3 hect. 16 ares, à M. Duvergey-Taboureau.

Ce climat a été classé dans les Troisièmes Cuvées.

Les Meix-Chavaux. — 10 hect. 37 ares 70 cent., à MM.

Charles Beaune.	Matrot-Amoignon.
H. Boillot.	Vve Perolas.
Alfred Jobard.	etc.

Ce climat a été classé en Troisième Cuvée.

Le Pré-de-Manche. — 3 hect. 77 ares 5 cent., à MM.

Vve Boillot-Latour.	Lombard-Battault.
Duvergey-Taboureau.	Prunier-Belnet, etc.

VINS BLANCS

PREMIÈRES CUVÉES

Les PERRIÈRES - PERRIÈRES-DESSUS et DESSOUS. — 17 hect. 6 ares.
Principaux propriétaires, MM.

Boillot-Buthiau.	Guillon.
Boissard-Nicolle.	Lafon-Boch.
Bouchard-Bouzereau.	Vve Lochardet.
Chouet-Titard.	Matrot-Amoignon.
Félix Four.	Gabriel Poupon.
Vve Albert Grivault.	etc.

Les Gencvrières (Dessus et Dessous). — 16 hect. 87 ares 55 cent., à MM.

Bouzereau-Jessaime.	Marius Desfontaines.
Hospices de Beaune.	Perusson.
Vve Jarlaud Jacob.	Ponsot-Jarlaud.
Jobard-Billard.	Gabriel Poupon.
Lancier.	Auguste Ropiteau.
Michelot-Truchot.	Vve Vitu, etc...

Les Charmes-Dessus. — 15 hect. 49 ares 25 cent., à MM.

Bouzereau-Morey.	Henri Manuel.
Chouet-Titard.	Michelot-Morey.
Guillon.	Baronne de Montbrun.
Hospices de Beaune.	Gabriel Poupon.
Jobard-Prudent.	Robert-Jarlaud.
Jobard-Titard.	Vasseur-Boillot, etc...

Les Bouchères. — 4 hect. 23 ares 80 cent., à MM.

Jules Chouet.	Sillot-Bessey.
Henri Manuel.	etc...

Le Porusol-Dessus. — 6 hect. 70 ares 67 cent., à MM.

Boissard-Chauve.	Jobard-Billard.
Boissard-Nicolle.	Jobard-Prudent.
Charles Chouet.	Prosper Tavernier.
Jules Chouet.	Mme de Tricaud, etc...

La Pièce-sous-le-Bois. — 11 hect. 25 ares 5 cent.

Principaux Propriétaires :

MM. Jossierand.	Mme Tripier.
Matrot-Amoignon.	etc...

Sous-Blagny. — 2 hect. 20 ares 50 cent.

Principal Propriétaire : M. Auguste Ropiteau.

En Dos-d'Ane. — 2 hect. 85 ares 50 cent.

Sous le Dos-d'Ane. — 5 hect. 37 ares 15 cent.

Principal Propriétaire : M. Leflaive.

La Jennelolle. — 4 hect. 80 ares 5 cent.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Rougeols. — 3 hect. 17 ares 40 cent., à MM.

Marcel Duverger.	Louis Titard.
Monier.	etc...

Les Charrons (Grands et Petits). — 18 hect. 97 ares 90 cent., à MM.

Bouzereau-Maillifert.	Eugène Morey.
Debrand-Boillot.	Louis Morey.
Duverger-Taboureau.	etc...

Le Porusol-Dessous. — 3 hect. 33 ares 48 cent., à MM.

Jules Chouet.	Morey-Henriot.
Lancier.	Prosper Tavernier.
Henri Manuel.	etc...

La Goutte-d'Or. — 5 hect. 59 ares 40 cent., à MM.

Batault-Bardollet.	Perusson.
Bouzeran-Jessaime.	Pierrot.
Chonet-Titard.	Victor Sillot.
Marius Desfontaines.	Prosper Tavernier.
Lancier.	etc...

Les Chevalières. — 10 hect. 38 ares 70 cent., à MM.

J.-B. Boillot.	Monier-Bureau.
Bussy-Lequeux.	Sillot-Besset.
Debrand Boillot.	etc...

Le Tesson. — 5 hect. 51 ares 60 cent.

Principaux Propriétaires : Boillot-Buthiau, Rougeot-Latour, etc...

Les Charmes-Dessous. — 12 hect. 16 ares 70 cent.

Ce climat est également classé, dans quelques parties, en Première et Troisième Cuvées.

Principaux Propriétaires :

MM. Brugnot-Viard.	Monier.
Chonet-Boillot.	Baronne de Montbrun.
Jobard-Titard.	Auguste Percebois.
J.-B. Mercier.	Prosper Tavernier, etc...

TROISIÈMES CUVÉES

Les climats suivants, plantés soit en blanc, soit en noir, sont mélangés le plus souvent de plants communs et donnent en noir des vins dits passe-tout-grains, et en blanc d'excellentes cuvées de grand ordinaire.

<i>Les Grunyaches.</i>	<i>Au Murger de Monthelie.</i>
<i>En Limozin (partie supérieure</i> <i>en Deuxième Cuvée).</i>	<i>Les Forges.</i>
<i>Les Crotols.</i>	<i>La Barre.</i>
<i>Brusson Certant.</i>	<i>Les Perchots.</i>
<i>Les Pelles.</i>	<i>Les Malpoiriers.</i>
<i>Le Meix-Gagne.</i>	<i>Les Dressolles.</i>
<i>En Casse-Têtes.</i>	<i>Les Durols.</i>

Principaux Propriétaires :

MM. Battault-Bardollet.

Henri Boillot.

Vve Bouchard.

Bouzereau-Jessaune.

Boyer-Caillet.

François Brugnot.

Brugnot-Viard.

Bussy-Lequeux.

Caillet.

Cambon.

Colomb-Latour.

Charles Chouet.

Jules Chouet.

Marcel Duverger.

Vve A. Grivault.

Guédon.

Hospices de Beaune.

Lafon-Boch.

Latour-Boillot.

Latour-Picard.

Vve Lochardet.

Matrot-Amoignon.

Michelot-Morey.

Michelot-Truchot.

Pierre Millot.

Alfred Monier.

Vve Morey.

Pautet.

Poil-Maillard.

Pierre Renaudin, etc..., etc...





PULIGNY-MONTRACHET

Puligny, auquel depuis un certain nombre d'années a été joint le nom de *Montrachet* parce qu'il comprend dans sa circonscription une partie de ce climat si célèbre, jouit d'une renommée viticole aussi ancienne que glorieuse.

Courtépée rappelle que des antiquités gallo-romaines, restituées par le sol, attestent l'antique origine de ce village appelé *Pulinicus* dans un diplôme du pape Urbain II, daté de 1093. On trouve encore, aux ^{xii}^e et ^{xiv}^e siècles, *Puligne* et *Puline* dans le Martyrologe de Notre-Dame de Beaune.

A certains de ses climats s'attache une réputation universelle. Au premier rang doit être cité le *Montrachet* qui produit des vins blancs connus et appréciés du monde entier.

Ce climat a été très anciennement planté en vignes. Nous le trouvons signalé en 1482, et déjà alors il était très divisé : car François de Perrières, seigneur de Chassagne, déclare à cette époque qu'il possède 5 ouvrées de vignes en *Mont-Rachal*.

Dans les *xvi^e*, *xvii^e* et *xviii^e* siècles, le *Montrachet* a appartenu à divers particuliers, et pour la plus grande partie à la famille Clermond-Montoizon.

Les 100 ouvrées faisant partie du domaine de cette famille, déclaré bien national à la Révolution, furent vendues, au 2 germinal, An II, en deux lots, à M. Pourtalès, le premier moyennant 35.000 francs, le second moyennant 37.100 francs, non compris le douzième.

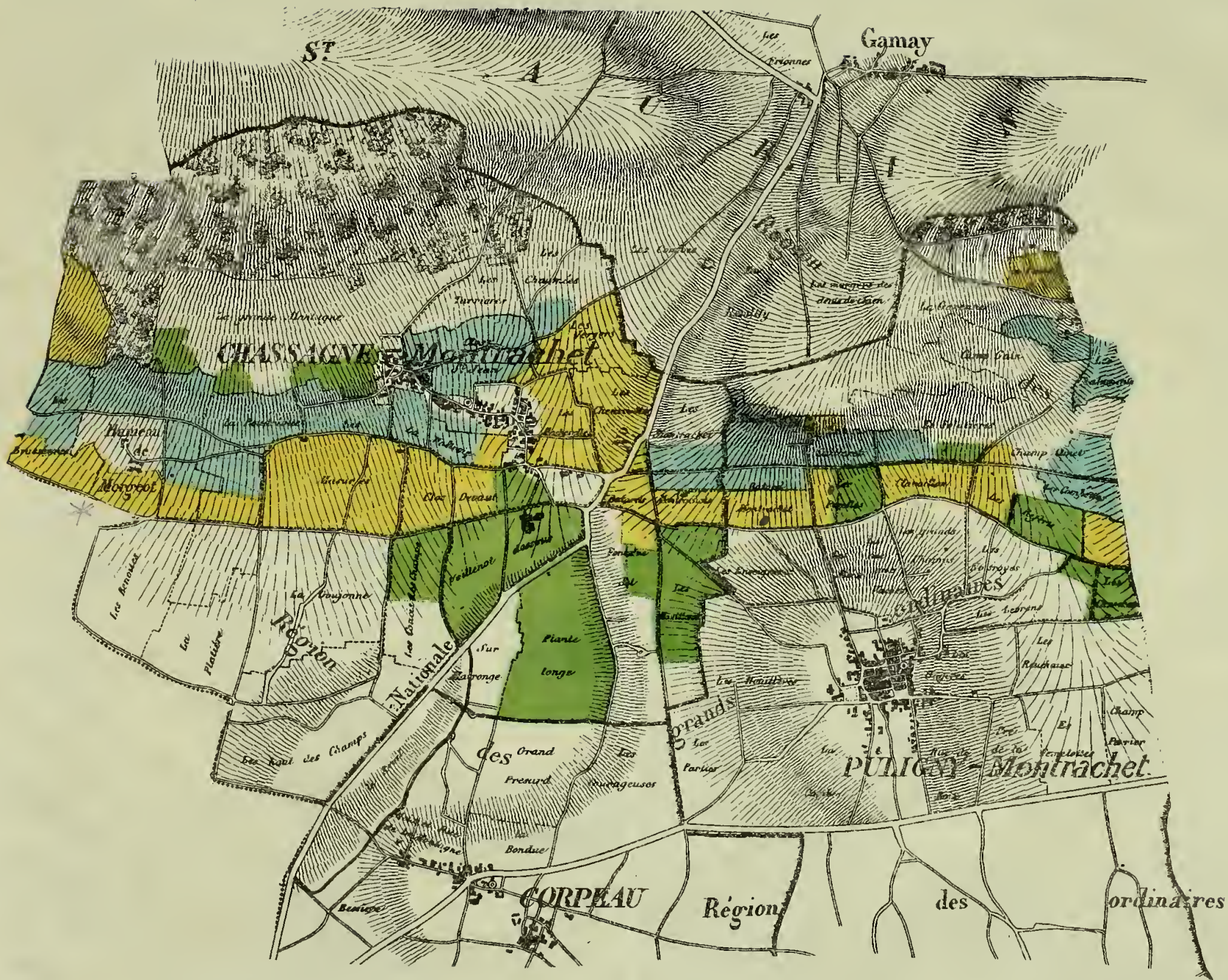
« Le climat de *Montrachet*, *Mont-Rachet* ou *Morachet*, dont les vins méritent d'une manière si incontestable le premier rang parmi les vins blancs de la Côte-d'Or, et probablement parmi tous les vins blancs du monde, écrit Lavalley, est situé en partie sur le territoire de Puligny et en partie sur celui de Chassagne. La partie moyenne connue sous le nom de *Vrai-Montrachet* ou simplement de *Montrachet*, est celle qui donne les vins les plus exquis : aussi la distingue-t-on soigneusement des parties plus élevées, désignées sous le nom de *Chevalier-Montrachet*, et des parties plus basses, qu'on a depuis de longues années connues sous le nom de *Bâtard-Montrachet*. Dans le *Vrai-Montrachet* lui-même, on distingue la partie exposée presque directement au sud est, située sur le territoire de Puligny, et celle dont l'inclinaison au sud est très prononcée, et qui appartient à la commune de Chassagne. C'est dans la partie inclinée seulement au sud-est que se produit dans toute son exquise finesse, dans toute sa divine perfection, le vin de *Montrachet*.

Quelques hectares seulement se trouvent dans ces conditions de sol, de sous-sol, d'exposition, etc., qui leur donnent les merveilleuses propriétés que la nature refuse si souvent. Aussi le vin de *Montrachet* doit-il être considéré comme une de ces rares merveilles dont il n'est permis qu'à un bien petit nombre d'élus d'apprécier la perfection. Le prix auquel on peut l'obtenir est la chose la moins importante peut-être, et, sans contredit, la moins difficile à rencontrer. Que celui qui pourra en acheter quelques bouteilles des meilleures années se considère comme satisfait ; quel que soit le prix, il ne l'aura jamais payé trop cher ! »

Bertall a écrit au sujet du *Montrachet* les lignes suivantes qui contiennent l'expression de l'admiration des connaisseurs :

« Cet admirable vin blanc est le premier des vins blancs de Bourgogne, de même que le Château-Yquem est le premier des vins blancs du Bordelais. Laissons la palme indécise entre eux, disent les enthousiastes, constatons seulement que tous deux sont les premiers vins blancs du monde ! »

Parmi les documents recueillis sur l'histoire du vignoble de Puligny, nous trouvons désignés, en 1366, la *Plante-Blanche* ; en 1372, la *Vigne-Blanche*,



la *Vigne-de-la-Graine* : en 1571, le *Clavoillon*, le *Clos-du-Mêlx*, la *Garenne*, la *Combelle*, la *Perrière* : la *Vigne-Blanche* ou les *Reuchots*, 10 ouvrées, appartenant alors à M. de Salius, mari de Catherine de Mipont.

Blagny, dépendance de Puligny, produit des vins blancs vifs légers, agréables, dignes d'être comparés à ceux obtenus dans les bons climats de Meursault.

Quant aux vins rouges, ils ont beaucoup de corps, une grande finesse, beaucoup de franchise, et prennent avec l'âge un bouquet exquis. De même que les vins que l'on récolte dans les grands crus, notamment dans ceux de Chassagne et de Meursault, ils vieillissent parfaitement à la bouteille et doivent être conseillés en tant que vins de garde. Ajoutons que les passe-tout grains des bonnes années peuvent se comparer aux meilleurs grands ordinaires de la Côte.

VINS BLANCS

PREMIÈRES CUVÉES

LE MONTRACHET. — 3 hect. 95 ares 30 cent (Voir commune de Chassagne).

Principaux propriétaires, MM.

Boillereau.

Marquis de la Guiche.

Bouchard père et fils.

Lafon-Boch.

LES COMBETTES. — 6 hect. 71 ares 95 cent., à MM.

Charreau.

✕ Leflaive.

Duverger.

Muller.

Edouard.

Pierre.

Esdouhard.

Sauzet.

Jacqueau.

Mme Serre. ✕

Lancier.

etc.

LE CHEVALIER MONTRACHET. — 6 hect. 24 ares 30 cent.

Principaux propriétaires, MM.

Audiffred.

✕ Leflaive.

Bernard.

Lochardet.

Chartron.

Martini.

Jouard.

Poupon, etc.

Le BATARD-MONTRACHET. — 9 hect. 73 ares. (Voir commune de Chassagne).

Principaux Propriétaires : MM.

Bavard.	Jouard.
Bonneau.	Latour.
Clerget.	✱ Leflaive.
Dupaquier.	Meunier.
Edouard.	Monnot.
Garnier.	Passerotte.
Garnier-Meney.	Pierre.
Jante.	Poirier.
Jacquet.	Sartus, etc.

La partie inférieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Blagny-Blanc (hameau de Blagny). — 4 hect. 34 ares 70 cent., à MM.

Josserand.	Monnot.
Leflaive.	Tripier.

Champ-Canel. — 4 hect. 62 ares 15 cent., à MM.

Arbalestier.	Lamotte.
Balagny.	Lebeault.
Bélicard.	Parent.
Bruley.	Mme Serre. ✱

Une partie de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

Les Folatières. — 3 hect. 42 ares 30 cent.

A noter que le climat des *Chagnots* est compris dans celui des *Folatières* et donne des vins de première cuvée. Une partie des *Folatières* a été classée en Troisième Cuvée.

Propriétaires des *Chagnots*, MM.

André.	Edouard.
Billard.	Joly.
Dupeyrat.	

Propriétaires des *Folatières*, MM.

André.	Guérin.
Bulot.	Jacqueau.
Chartron.	Jouard.
Chéreau.	Leflaive.
Clerc.	Monnot.
Clouturier.	Pernot.
Couturier.	Sartus.
Garnier.	Voillery.

La Garenne. — 88 ares 39 cent., à MM.

Bonnardot.	Thomas.
Charreau.	Tripier.
Guérin.	Truchot.
Josserand.	

Les Chalumeaux. — 7 hect. 31 cent., à MM.

Compain.	Latour.
Lancier.	Pernot, etc.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Referts. — 13 hect. 19 ares 20 cent., à MM.

Bonneau.	Esdouhard (<i>Clos de la Mou-</i> <i>chère</i>).
Chavy.	Jacqueau.
Chéreau.	Jobard.
Clouturier.	Leflaive.
Compain.	Monnot.
Debeaunarché.	Moroni.
Dupré.	Pierre.
Edouard.	

Une partie de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Sous-le-Puits. — 3 hect. 84 ares 90 cent. (Climat très divisé).

VINS ROUGES

PREMIÈRES CUVÉES

Le Cuilleret. — 5 hect. 41 ares 50 cent., à MM.

Bazerolle.

Latour.

Chartron.

Mathouillet.

Colin.

etc.

La partie supérieure de ce climat a été classée en Deuxième Cuvée.

DEUXIÈMES CUVÉES

Le Clavoillon. — 5 hect. 56 ares 10 cent., à MM.

André.

Leflaive.

Joly.

Passerotte, etc.

Les Pucelles. — 6 hect. 80 ares 95 cent., à MM.

Bulot.

Monnot.

Chartron.

Pierre.

Lancier.

Poirier.

Latour.

Rousseau.

Leflaive.

etc.

Une partie de ce climat a été classée en Troisième Cuvée.

Les *Levrans*, les *Grands-Champs*, le *Clos-du-Meix*, les *Nosroyes* et les *Charmes* produisent d'excellents ordinaires.





CHASSAGNE-MONTRACHET

Chassagne, *Cassaneas* en 886, *Chaussaigne* en 1321, est un climat viticole auquel s'attache une renommée ancienne et célèbre. Sur le territoire de cette commune se trouve la plus grande partie du *Montrachet* et, à l'exemple de Puligny, Chassagne a joint à son nom celui du climat si fameux.

Des découvertes archéologiques, se référant aux époques celtique, gallo-romaine et mérovingienne, ont rendu, à plusieurs reprises, témoignage de son antique origine.

En ce qui concerne l'ancienneté de ce vignoble, on sait que François de Perrières, seigneur de Chassagne, possédait en 1482 un clos de 40 ouvrées devant le château, 5 ouvrées au *Montrachet*, 40 ouvrées à la *Bergerie*, 5 ouvrées aux *Chambres*, 4 ouvrées à l'*Orme*.

En 1366, Jean de Mipont, seigneur de Puligny, désigne parmi les vignes de son fief la *Planle-Blanche* et la *Martheroye*.

Dans les archives relatives à la seigneurie de Chassagne, nous trouvons :

En 1477, la vente d'une rente assignée sur 14 ouvrées de vigne au finage de Chassagne, au lieu-dit *Sous-le-Montrachet*.

En 1390, échange de vignes au *Clos-Saint-Jean* ; en 1394, échange à la *Mallroie*, 5 ouvrées, 8 fr. ; en 1393, acquisition de 6 ouvrées au *Morgeot*, 20 écus soleil, etc...

Courtépée donne pour la fin du siècle dernier, sur les vignes de Chassagne, les renseignements suivants :

« Bon vignoble, dont les meilleurs climats sont : le *Clos Saint-Jean*, à l'abbesse de Saint-Jean le Grand ; *Mallroie* à M. de Beuvrand, conseiller au Parlement ; *Morgeot* qui paie taille à Chassagne. Le plus fameux est le *Montrachet*, *Mons Rachuensis*, d'une colline inculte de 180 ouvrées dont environ 100 au seigneur, 36 à M. de Sassenay de St-Aubin, 27 à M. Bonnard, d'Arnay-le-Duc, 24 à M. Boiveau. Il n'était pas en réputation au commencement du *xvii^e* siècle, puisque l'auteur de M. Bonnard y acquit, en 1627, 24 ouvrées pour 750 livres. Le fonds peut rendre Trente queues de vin par an au plus. C'est le *plus excellent vin blanc d'Europe*. On le distingue en *Vrai-Morachet* en *Chevalier-Morachet* et en *Bâtard-Morachet*. Les prix en sont différents : le *Vrai* se vend 1.000 à 1.200 livres la queue ».

Si on excepte les climats produisant les vins blancs dits de *Montrachet* et *Bâtard-Montrachet*, dont nous avons déjà parlé dans la description de la commune qui précède, on ne trouve que quelques ouvrées plantées çà et là en pinot blanc. Partout ailleurs, on cultive le pinot noir dans les bons climats et les variétés de gamays dans les sols plus ordinaires.

A la dégustation, les bons vins de Chassagne ont de la couleur et beaucoup de corps et peuvent être considérés comme des vins de garde par excellence. On les voit prendre, en vieillissant, un bouquet caractéristique, *sui generis*, qui permet de les distinguer des vins de la Côte de Nuits, avec lesquels ils présentent une certaine analogie. Ils ont moins de finesse que ceux de Volnay, mais se conservent mieux et voyagent plus facilement.

VINS BLANCS

PREMIÈRES CUVÉES

LE MONTRACHET. — 3 hec. 53 ares 80 cent. (Voir commune de Pully), appartenant à MM.

Duverger.	Petitjean-Nicot.
✕ Fleurot-Laroze.	Roizot.
Girard-Gueneau.	✕ Mme Serre.
Lafon-Boch.	Baron Thénard.

BATARD-MONTRACHET. — (Voir commune de Puligny), 12 hect. 79 ares 85 cent., à MM.

Bachelet-Morey.	Mme Lhuilier.
Bugnot.	Monnot.
Chavy frères.	Fernand Morey.
Coffinet frères.	Patriarche.
Fleurot.	Paquelin-Billard.
Guichard-Potheret.	Petitjean de Marcilly. ✕
Mme René Jacquet.	Servange.
Lancier.	Vve Simard, etc.

La partie inférieure de ce climat est classée en deuxième Cuvée.

VINS ROUGES

PREMIÈRES CUVÉES

CLOS SAINT-JEAN. — 14 hect. 36 ares 18 cent., appartenant à MM.

Bazerolles.	Matrot.
Bugnot.	Moine-Gérard.
Gabriel Coffinet.	Marcel Paquelin.
Jacob.	de Poligny.
Mme René Jacquet.	Poulot-Marlot, etc.

LA BOUDRIOTTE. — 17 hect. 94 ares 48 cent., appartenant à MM.

Audiffred père et fils, Guyot, Guillon, etc.

Clos-Pilois. — (Partie du climat des *Brussanes*), appartenant à

M. Guyot.

La Mallroie. — 9 hect. 21 ares 60 cent., à MM.

Louis Grivot.	de Poligny.
Mme René Jacquet.	Villard-Guyard.

Les Brussanes — le Grand-Clos — le Petit-Clos — la Vigne-Blanche, 15 hect. 80 ares 77 cent., à MM.

Audiffred père et fils.	Hallard.
Bachet.	Louis Lequin.
Mme Bêlicard.	Lochardet.
Bouillère.	de Morand.
Bugnot.	Morey-Durand.
Carteret.	Louis Nié.
Collinet frères.	Mlle Hermance Paquelin.
Collignon.	Paquelin-Billard.
Collin.	Paquelin-Perret.
Dutrait.	Louis Pillot.
Gillotte frères.	Pouleau.
Marquis de la Guiche.	Tremeau, etc.

En Cailleret. — Appartenant à MM. Adam-Lemoine, Louis Chauve, Paul Fontaine, A. Garnier, Girard-Guenot, de Marcilly, Morey-Germain, Paquelin-Billard, Perrot-Gauthey, Pillot-Taillandier, Tavernier.

Champgain. — 28 hect. 60 ares 28 cent., à MM.

Bugnot.	Hallard.
Carteret.	Mme René Jacquet.
Collignon.	de Marcilly. ✕
Collinet frères.	Moreau-Trokas.
Joseph Collin.	Morey-Durand.
Gillotte frères.	Pillot-Taillandier.
Louis Grivot.	Tremeau.

Les Chaumées. — 1 hect. 11 ares 50 cent., à MM.

Germain.	Joseph Paquelin.
Gevin-Monthelie.	Perrin-Saladin.
Guyard-Carillon.	Villard-Guyard.

DEUXIÈMES CUVÉES

Les Mazures. — 28 hect. 69 ares 37 cent., à MM.

Adam-Lemoine.	Pichard-Girard.
Audiffred père et fils.	Trokas-Quintois.
Baudran frères.	Villard-Guyard.
Bouzereau.	Villard-Menevaux.
Collinet frères.	etc.





Le Clos Devaut. — 18 hect. 18 a. 50 cent., appartenant à Mme René Jacquet.

Les Vergers. — 9 hect. 51 ares 29 cent., à MM.

Baudran frères.	Louis Grivot.
Bazerolle.	Mme René Jacquet.
Bugnot.	Morey-Durand.
Collin-Girard.	Paquelin-Billard.
Déléger.	Sauguin.
Desbrosse.	Tavernier.
Alexandre Garnier.	Auguste Villard.
Gonet.	

Les Chenevolles. — 11 hect. 36 ares 97 cent., à MM.

Adam-Bugnot.	Mme René Jacquet.
Bachelet-Morey.	Mathey fils.
Bugnot.	Nouveau.
Collinet frères.	Marcel Paquelin.
J.-B. Collin.	Louis Pillot.
Crépeau.	Sinard.
Desbrosse.	Mme Trézenem.
Girard-Guenot.	Verlanos frères.
Godillot-Jourdain.	

Les Macherelles. — 8 hect. 2 ares 42 cent., à MM.

Ferdinand Bachelet.	Morey-Durand.
Victor Barollet.	Petitjean-Nicod.
Déléger.	Tavernier.
Louis Grivot.	Henri Verlanos.
Moine-Gérard.	etc...

THOISIÈMES CUVÉES

En Voillenot-Dessous. — 20 hect. 38 ares 42 cent., à MM.

Bachelet-Morey.	Louis Maître.
Edouard Bault.	Pierre Mathey.
Chassagne.	Jules Mimeur.
Derain.	Mme Paquelin-Perret.
Alexandre Garnier.	Pichard-Nectoux.
Huot.	Ramonet frères, etc.

Les Concis-des-Champs. — 6 hect. 77 ares 33 cent., à MM.

Ferdinand Bachelet.	Gueux.
Louis Battault.	J.-B. Jouard.
Brunet.	Mathey-Garnier.
Charles Crépeau.	Meunier-Quinet.
Déléger.	Poulean.
Gonet-Nicolle.	Sinard, etc.

La Grande-Montagne. — 12 hect. 93 ares 10 cent., à MM.

Bugnot — Gueux — Villard-Marchandise, etc...

Fontaine-Sol. — 6 hect. 49 ares 16 cent., à MM.

Bachelet-Mexant.	Louis Chauve.
Bachelet-Morey.	Louis Grivot, etc.

Les Houillères. — 9 hect. 50 ares 75 cent., à MM.

Adam-Bugnot.	J. Paquelin.
Garot.	Pichard-Nectoux.
Gevin.	Rossignol.
Gillotte frères.	Tavernier.
J.-B. Jouard.	Villard-Guyard.
Laly.	etc.

Plante-Longe. — 20 hect. 82 ares 77 cent., à MM. Ferdinand Bachelet, Bachelet-Longvy, Louis Battault, Baudran frères, Gillotte frères, de Marcilly, X Mathey-Garnier, Fernand Morey, Marcel Paquelin, Petitjean-Nicod, etc...

Les Climats dits *Champ-de-Morgeot*, *Benoites*, *Platières*, *Carrières*, donnent d'excellents passe-tout-grains.





SANTENAY

Le nom actuel de *Santhenay*, *Sanlenay*, apparaît pour la première fois dès la fin du xii^e siècle, inscrit en 1271 et 1289, au Martyrologe de Notre-Dame de Beaune. Cette forme avait succédé aux appellations latines de *Sentennaeum*, *Sentennaeum*, *Sanlenayum*, contemporaines des années 858 et 1266, ainsi qu'à celles de *Sentenae* et *Sentilliacum* qu'énonçait Courtépée sans indications de sources ni de dates.

Du pied d'un monticule dit *Tête de Fer*, parce qu'on a retiré de cet endroit des quantités de minerai de fer en grenailles, sort une source d'eau minérale à laquelle s'attache une antique et haute renommée de propriétés thérapeutiques. En 1633, un médecin charolais, Pierre Quarré, s'était plu à signaler les « effets merveilleux » de cette source qu'il glorifiait du nom de *Nymphe de Sanlenay*. Courtépée rapporte que *ce l'eau présent de la nature fut*, de 1748 à 1750, presque inutilisé par les habitants auxquels le directeur de la ferme

de Châlon voulut en interdire l'usage en y jetant des matières nuisibles. « La nature outragée — disait notre historien — a fait sortir la source quarante pas plus bas, et offrait son secours aux pauvres paysans souvent inquiétés par des argus impitoyables. »

L'origine de Santenay est des plus anciennes. Une quantité de débris de la faune quaternaire, une sépulture de l'époque néolithique et une trentaine d'armes de l'âge de bronze ont été découverts, il y a une cinquantaine d'années, sur différents points de son territoire; on a retrouvé également nombre de débris lapidaires, de monnaies du Haut et du Bas-Empire et des restes d'établissements romains. On peut dire que les explorations de Santenay ont donné leur contingent pour l'étude des trois étapes de l'humanité où tant de faits demeurent encore à l'état de mystères.

Au *xv^e* siècle, cette commune était composée de quatre sections : *Narosse*, *Saint-Jean de-Narosse*, *la Créé* et *Santenay*. Plus tard ces quatre divisions n'en formèrent que deux ; *Santenay-le-Bas*, adossé à la montagne et exposé au midi ; *Santenay-le-Haut*, exposé au couchant.

Plusieurs voies romaines traversaient la commune. Leur largeur moyenne, visible sur plusieurs tronçons, est d'environ 5 à 6 mètres ; la vigne en couvre maintenant une grande partie.

On croit que sous le règne de Charles le Chauve aurait été construit le château, élevé sur des ruines romaines. Quoiqu'il en soit, il faut arriver jusque vers la fin du *xiv^e* siècle pour trouver les noms des plus anciens seigneurs de Santenay, retenus par Courtépée. On sait qu'en 1376, cette maison-forte appartenait à Philippe le Hardi et en 1470 à Guillaume de Villers ; qu'elle fut plusieurs fois réparée et mise en état de défense, notamment pendant l'invasion des Anglais et la Jacquerie. Un titre de 1252 indique que Santenay avait trois châteaux de moindre importance ; en 1450, il existait une forteresse à la Créé, ainsi qu'à Narosse et au village même. Les guerres de religion firent dans le pays de nombreuses victimes.

En ces temps si reculés déjà se révèlent les noms de plusieurs climats. Il est question du *Boichol* en 1285, dans une lettre de déclaration faite par Odant de Montaigu à Gui de Santenay. Plus tard, en 1626, les *Gravières*, la *Comme* et les *Prarons* sont cités à l'occasion d'un orage de grêle qui causa dans la région les plus graves désastres.

C'est à Santenay que se termine la côte des bons vins, quoique, à vrai dire, notre vignoble se prolonge au-delà et se termine à Dezize-les-Maranges. De l'avis de plusieurs œnologues, et notamment du Docteur Lavalley, ce der-

nier village mérite autant par son vignoble que par sa position géographique d'être compté dans la Côte d'Or, dont il est la limite naturelle. Les vins de Dezize se rapprochent beaucoup de ceux de Santenay, et on trouve sur son territoire un certain nombre de cuvées qui méritent d'être signalées comme vins de première cuvée.

Les vins fins de Santenay possèdent tous les éléments caractéristiques des grands crus : ils sont fermes, moelleux, d'une conservation assurée et acquièrent facilement par l'âge un bouquet très fin.

Les principaux climats de Volnay sont :

PREMIÈRE CUVÉE

Les GRAVIERES, dont fait partie le climat dit *Voyer-Barl*. — 29 hectares 37 ares 70 cent.

Principaux Propriétaires :

MM. Bouzerand.	Massin.
Forain.	Roizot.
Jessiaume.	E. Valeau, etc...

DEUXIÈMES CUVÉES

Le Clos-Tavannes. — Appartenant à MM.

Demaizière-Lequin.	Roizot.
Guillon.	

En Boichot. — 12 hect. 82 ares 82 cent., à MM.

Mme Bonnefoy.	Guyot.
Demaizière-Saladin.	Nié-Vantey, etc...

En Beauregard. — 33 hect. 99 ares 74 cent., à MM.

Bourgoin.	Loiseau-Poillot.
Etiévent.	Tremeau.
Jessiaume.	etc...

En Beaurepaire. — 17 hect. 38 ares, à MM.

Félix Bardollet.	Menon.
Mme de Couzas.	etc...

La Maladière. — 13 hect. 66 ares 75 cent., à MM.

Bardollet-Rouhette.

Forain.

Bazerolle.

Massin, etc...

✂ *Le Grand-Clos-Rousseau.* — 18 hect. 90 ares 95 cent., appartenant à
M. Fleurot.

La majeure partie de ce climat est classée en Troisième Cuvée.

La Comme. — 32 hect. 42 ares 18 cent., à MM.

François Gueneau.

Roizot.

Lequin-Roussot.

Luc Sauvageot.

Nié-Gueneau.

Tremeau, etc...

✂ *En Passe-Temps.* — 12 hect. 49 ares 87 cent., à MM.

Bouillère-Duchemin.

Guepel.

Bouzerand.

Laget-Anceau.

Louis Durard.

Prévost, etc...

Les Prarons-Dessus. — 18 hect. 42 ares 70 cent., à MM.

Bouzerand.

Sauvageot-Demours.

Mme Perreau.

Tremeau.

Rouhette-Morey.

etc...

TROISIÈMES CUVÉES

Les Hâtes (Les Ambours). — 19 hect. 70 ares 37 cent., à MM.

Bazerolle.

Massin.

Charlot-Mimeur.

Musard-Billard.

Lequin-Roussot.

Nié-Gueneau, etc...

Le Clos-Genêt. — 13 hect. 24 ares 26 cent., à MM.

Bardollet-Rouhette.

Rouhette-Morey.

Charlot-Mimeur.

J.-B. Roux.

Massin.

etc...

Les Cornières. — 13 hect. 40 ares 15 cent., à MM.

Bachey.

Girard-Belin.

Forain.

de Morand, etc...

En Saint-Jean — 23 hect. 69 ares 2 cent., à MM.

Bardollet-Rouhette.

Béclère.

Bouvet.

Clair.

Eugène Cochet.

Fleurot.

Guepet.

etc...

Viennent ensuite :

Les Charmes-Dessus.

Le Petit-Clos-Rousseau.

Les Falconnières.

Peuraine.

Chainay.

Croix-Sorine.

Patrouillot.

Saint Martin.

Les Potets.

En Biéveau.

Sous la Roche.

etc...

Principaux Propriétaires :

MM. L. Adenot.

Louis Audriot.

Bachey.

Bardollet-Rouhette.

Bazerolle.

Mme Besson.

Bourgoin.

Marcel Bruchet.

Clair Daü.

Chaillet.

Delorme.

Duchemin-Poillot.

Forain.

Gadaut.

Girardin-Garnier.

Hallard.

Lequin-Roussot.

Moreau-Demaizière.

Louis Roux.

Saladin.

Luc Sauvageot.

Sauvageot-Demours.

Emile Sorine.

etc...



CHAPITRE X

DES VINS DE BOURGOGNE ET DE LEUR ANTIQUE RENOMMÉE

*« La Bourgogne est la plus belle
louange de Dieu ».*

M. DES OMBiaux.

Sil est un sujet qui soit en tous les pays la cause de conversations fréquentes, certes c'est celui qui fait le titre de ce chapitre. Quelque part que ce soit, on est sûr d'être écouté avec attention en parlant des vins de Bourgogne en général et en particulier des vins de la Côte-d'Or. Les noms de Romanée, de Vougeot, de Saint-Georges, de Chambertin, de Corton, de Montrachet, etc., ont fait depuis de longues années le tour du monde, et je ne sais s'il existe un coin de terre dans notre vieille Europe où ces noms n'aient été célébrés.

Ce n'est donc point se laisser aller à un sentiment exagéré de patriotisme que de proclamer l'immense, l'incontestable supériorité de nos vins. C'est le répéter après mille autres que d'affirmer qu'ils sont au premier rang et que quelques-uns d'entre eux n'ont point de rivaux. Exquise finesse dans le bouquet ; saveur à la fois chaude et délicate, se prolongeant quelques instants et laissant après elle une haleine douce et embaumée ; couleur vermeille, limpidité parfaite, action bienfaisante sur les organes de la digestion : telles sont les hautes qualités qui font des Vins de Bourgogne les premiers vins du monde, qualités dont une partie seulement existe chez presque tous les vins les plus renommés et suffit souvent à leur assurer une brillante réputation.

Je ne veux ici ni déprécier les autres bons vins de France ni être injuste à leur égard ; mais il me semble impossible de ne pas reconnaître que presque tous ces vins sont bien loin de posséder un bouquet aussi développé que les nôtres ou manquent de cette chaleur qui est une condition essentielle d'un vin parfait.

Loin de nous l'intention de ressusciter la querelle des vins. Nous sommes d'ailleurs de l'avis de ce conseiller au Parlement à qui une vieille marquise demandait quel vin il préférerait, du bourgogne ou du bordeaux :



Le Colonel BISSON fait rendre les honneurs au CLOS-DE-VOUGEOT

— Madame, répondit-il, c'est un procès dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces que j'ajourne toujours à huitaine la prononciation de l'arrêt.

Si, pour être vantés, les vins de Bourgogne avaient besoin qu'on rappelât tous les faits glorieux de leur passé, ce serait une bien brillante et bien ancienne histoire ! Et la valeur réelle de nos vins, leur heureuse influence sur les caractères justifient leur réputation.

Elle date d'ailleurs de loin. Comme nous l'avons vu dans la première partie de cet ouvrage, la vigne était déjà cultivée sur nos coteaux à l'époque gallo-romaine, et les Préfets romains de la Séquanais savaient déjà distinguer les bons vins ; un clos leur était attribué et son nom, *la Romanée*, rappelle aujourd'hui ce fait historique.

Au temps de Pompée, nos vins figuraient déjà sur la table des grands à Rome.

Au iv^e siècle, Eumène écrivait que nos vins étaient un objet d'admiration pour les étrangers.

Grégoire de Tours, deux siècles plus tard, les comparait au Falerne.

Philippe-Auguste qui le premier, en 1214, institua un concours vinicole international, aimait le bourgogne, et l'on but du Beaune au dîner donné en l'honneur des barons réunis pour juger Jean-sans-Terre.

« Les ducs de Bourgogne de la première race, dit Courtépée, avaient leurs clos à Chenôve, à Vosne, à Pommard, à Volnay et faisaient présent de leurs vins aux têtes couronnées. Cîteaux en fournissait à la Cour papale séant à Avignon durant le xiv^e siècle. Jean de Bussièrès, qui d'abbé de Clairvaux le devint de Cîteaux, en 1359, envoya trente pièces du Clos-de-Vongeot à Grégoire XI, qui lui en fit de grands remerciements et lui promit de se souvenir de ce présent ; en effet, quatre ans après il le créa cardinal ! »

Reims, la royale Champenoise, dépensa 300 pièces de vin pour le sacre de Philippe de Valois, l'année 1328 ; la moitié de ce vin venait de Beaune et coûtait 56 livres la queue quand le sien ne valait que 10 livres !

En 1359, les Etats de Paris firent octroi au Dauphin, devenu Charles V, de *quinze sols d'impôt par queue de vin français* ; ils lui donnèrent *vingt-quatre sols par queue de vin de Beaune* : preuve que le vin de Bourgogne était reconnu supérieur et taxé suivant ses mérites !

« Pétrarque attribue, en 1366, aux vins de Bourgogne l'obstination des cardinaux à ne pas retourner à Rome. C'est, dit-il, qu'en Italie il n'y a point de vin de Beaune et qu'ils ne croient pas mener une vie heureuse sans cette

précieuse liqueur; ils regardent ce vin comme un second élément et comme le nectar des dieux. »

(Courtépée).

Nos archives sont pleines de pièces constatant les envois de vins faits par les ducs de Bourgogne ou par les villes de Dijon, de Beaune et de Nuits aux rois, aux papes, aux grands dignitaires, etc.

En 1377, les bourgeois de Bayeux, des hommes à cidre, mais pleins de savoir, offrirent au connétable du Guesclin une pipe de vin de Beaune en guise d'épée d'honneur. C'était alors le premier vin d'Europe: il faut reconnaître qu'il n'a pas déchu!

« Erasme, dans ses lettres, dit Courtépée, attribue aux vins de Beaune la guérison des maux d'estomac et des coliques. Il voulait même s'établir en France, *non pour y commander les armées, mais pour y boire du bon vin de Bourgogne!* »

« Louis XIV permit de transporter sur la Moselle et la Meuse les vins de Beaune, dont il fait le plus grand éloge dans l'arrêt de son conseil de 1662. — Durant la convalescence de ce monarque après une longue maladie, son médecin Fagon donna, en 1680, la préférence aux vins de Bourgogne à ceux de la Champagne; décision heureuse qui doubla le prix de nos vins et excita une petite guerre au Parnasse entre Charles Coffin, poète champenois, et Bénigne Grenan, poète bourguignon, et une dispute entre Hugues de Salins, médecin à Beaune, et Lepescheur, médecin à Reims. Le premier fit imprimer en latin sa défense du vin de Bourgogne, à Beaune, en 1704 et 1705. Cette décision avait déjà été approuvée par la Faculté de Médecine de Paris, où M. Arbinet soutint dans une thèse publique que *le vin de Beaune était de tous les vins le plus agréable et le plus salutaire.* »

Ce que le bon abbé Courtépée ne nous dit pas, c'est que le Bourgogne qui fut recommandé à Louis XIV par Fagon était du vin provenant de la *Romanée Saint-Vivant*. Voici d'ailleurs l'anecdote tirée de bonne source (1) et empruntée aux mémoires de Fagon:

« C'était vers le milieu du règne du grand roi qui était malade depuis quelques jours; or, son médecin, Fagon, était un homme de valeur, juge éclairé en toutes matières et, de plus, fort bienveillant, accueillant chacun avec courtoisie.

(1) Histoire de Vergy par Charles Theuriet — Dijon, Imprimerie Jobard 1885.

Le prieur du couvent de l'abbaye Saint-Vivant qui avait appris la maladie du roi, députait vers Paris un de ses religieux, muni des recommandations de Salins, médecin à Beaune, ami et admirateur de Fagon.

Le moine de Saint-Vivant qui était Bourguignon, rusé et fin autant que quiconque de son temps, et qui aurait pu en revendre à nos plus madrés commis-voyageurs, se présenta à Fagon, nanti de sa bonne figure, au nom de son supérieur et muni de la lettre de Salins à son ami Fagon. Ce dernier le recut avec son habituelle gracieuseté. Alors le religieux lui vanta son vin en ces termes :

« Mon révérendissime supérieur m'a député vers vous pour vous dire qu'il est persuadé que si notre bon roi faisait usage de notre vin, sa précieuse santé n'en serait que meilleure. Notre vin a non seulement le pouvoir de fortifier l'estomac, mais encore d'égayer l'esprit, il donne la gaieté, la force, le...

— Diable ! comme vous y allez, mon frère, interrompit Fagon en riant : on dirait que dans une bouteille de votre vin se trouvent toutes les vertus humaines !

— Sans compter les vertus divines, Monsieur le docteur, répliqua le moine avec onction.

— Êtes-vous bien convaincu de tout cela ? dit Fagon en plaisantant de la naïveté du moine de Saint-Vivant.

— Je suis convaincu, dit le moine, que si vous mettez le roi à l'usage de nos vins, sa maladie n'aura pas de suite, qu'il se rétablira promptement, et qu'il ne voudra plus en boire d'autres.

— Puisqu'il en est ainsi, je vous promets d'en parler à Sa Majesté... mais je ne vous promets pas autre chose.

La lettre du médecin de Beaune à son condisciple Fagon, acheva de convaincre le médecin du roi :

« J'espère, lui disait Salins, que vous prendrez en considération les raisons que je vous ai données dans ma dernière lettre au sujet du vin de Bourgogne. Permettez aujourd'hui dans celle-ci, de vous citer l'opinion d'un sage qui corrobore la mienne ; ce sage c'est Erasme que notre vin a guéri et qui dans son transport de reconnaissance écrivait ces belles paroles : *Heureuse la Bourgogne, elle peut bien s'appeler la mère des hommes, puisqu'elle porte un pareil lait. Je ne m'étonne plus maintenant si jadis on plaçait parmi les dieux celui dont le génie avait inventé quelque chose d'utile ; celui qui le premier nous enseigna l'art de faire le vin ne doit-il point passer plutôt pour nous avoir gratifié d'une liqueur divine ?*

« Ce n'est pas moi seulement, ajoutait Salins dans sa lettre, qui vous prie de recommander le vin des moines de Saint-Vivant à Sa Majesté, c'est Erasme, ce père de la sagesse ».

Après cette lecture, la cause du vin de Bourgogne était gagnée.

Le lendemain donc, Fagon était auprès de Louis XIV.

— Ai-je la fièvre, dit le roi en lui tendant la main ?

Le docteur lui tâta le pouls :

— Non, Sire, les pulsations sont régulières, quoique lentes.

— C'est le résultat de deux jours d'abstinence, n'est-ce pas ?

— En effet, Sire, mais vous pouvez aujourd'hui prendre un léger potage suivi d'un peu de viande grillée.

— Alors, dit le roi, je pourrai m'affranchir enfin de votre fade tisane et boire un verre d'hypocras ?

— Non, Sire, je crois défendre l'hypocras à votre Majesté.

— Comment ! Mon bon vin d'épices, vous plaisantez, Fagon !

— Je ne me permettrai pas de plaisanter devant Votre Majesté, étant dans les fonctions de mon ministère, répondit le médecin, mais je soutiens que l'hypocras dont vous faites usage est nuisible à votre bien-être, les épices qui la composent rendent cette boisson pesante, les épices sont irritantes ; quel que soit le vin qui lui serve de base, rouge ou blanc, je la crois mauvaise au point de vue hygiénique. Voilà pourquoi, Sire, je vous engage à la proscrire de vos repas.

— Vous voulez donc me mettre au régime de l'eau pure ?

— Telle n'est pas ma pensée, Sire, et c'est tout le contraire que je désire, car je vous conseille l'usage du vin, mais du naturel.

— Le suresne peut-être, interrompit le roi ; fi de ce vin, M. Fagon ! Mon aïeul Henri IV était plus fort sur un autre chapitre que sur celui des vins !...

— Je ne conseillerai pas le suresne à Votre Majesté, j'ai mieux que cela, Sire !

— Où ?

— Ici, Sire, chez vous, j'en ai fait apporter quelques bouteilles.

— Et d'où vient ce vin ?

— De la Bourgogne, du cellier des moines de Saint-Vivant ; c'est le meilleur vin de France !

— Ah bast ! fit Louis XIV en se redressant, et Vendôme qui doit s'y connaître, prétend, d'après un placet que j'ai reçu ce matin, que le meilleur vin se récolte dans la Guyenne.

— Sire, permettez-moi de dire à Votre Majesté que ce n'est pas sans mûres réflexions que je prescris le vin de Bourgogne, de préférence au vin de Guyenne que j'ai analysé : il est bon pour les poitrines délicates. Mais le vin des moines de Saint-Vivant en Bourgogne convient parfaitement à un tempérament robuste comme le vôtre : il est plus tonique, plus astringent, plus généreux : sous un petit volume, il produit des effets merveilleux. Voilà pourquoi, Sire, je le prescris de préférence à Votre Majesté...

Fagon ne s'était pas trompé et la Romanée opéra sur le grand roi ses merveilleux effets. A dater de ce moment, le vin de Bourgogne devint la boisson favorite de Louis XIV, et la ville de Paris qui, chaque année, lui faisait présent d'un certain nombre de bouteilles d'hypocras, ne lui offrit plus désormais que du vin de la Romanée puisé dans les caves des moines de Saint-Vivant.

La renommée du Bourgogne était faite, Louis le Grand avait ennobli ce grand vin.

C'est la vraie date de l'adoption générale des vins de Bourgogne : princes et seigneurs n'en voulurent plus guère d'autre. Le duc d'Anjou, devenu Philippe V, le fit pompeusement venir à Madrid et l'imposa aux sobres Espagnols.

Les gens d'esprit se l'envoyaient. La Pologne en eut, la Perse en eut et la Russie aussi.

« Le Cardinal de Bonzy fit présent à Sobiesky, élu roi de Pologne, de vins de Bourgogne qui furent trouvés excellents. Tavernier dit en avoir bu à la cour du roi de Perse vers la fin du XVII^e siècle. »

COURTÉPÉE.

Voici, d'après Bertall, les couplets que l'on chantait au vieux temps, à la louange des vins de Beaune, chez les joyeux taverniers et dans les cabarets à la mode :

Si j'avais le gosier large de cinq cents aunes,
Et que la Seine fut de ce bon vin de Beaune,
Je m'en irais dessous le pont
Je m'étendrais tout de mon long,
Et je ferais descendre
La Seine dans mon ventre.
Si le grand roi Henri voulait me le défendre
Et que dessous le pont m'empêchât de m'étendre.
Je lui dirais : Grand roi Henri,
Je vous abandonne Paris,
Paris et Vincenne,
Mais laissez-moi la Seine

Stendhal raconte que le colonel Bisson, plus tard général, passant devant le Clos-de-Vougeot avec son régiment pour se rendre à l'armée du Rhin, fit faire halte et présenter les armes à ses soldats tandis que les tambours battaient aux champs.

On a gardé fidèlement la tradition, et lorsqu'un régiment passe devant les murs du Clos célèbre, le Colonel fait rendre les honneurs au cru illustre entre tous.

D'aucuns croient que ces honneurs militaires furent rendus au Clos par le duc d'Angoulême ou par Napoléon Premier. Il n'en est rien : l'Empereur avait une préférence marquée pour le Chambertin, roi de la Bourgogne.

Dirai-je les éloges prodigués à nos vins par les hommes de goût les plus éminents. Voici ce qu'écrivait, dans ses souvenirs, Monsieur de Cussy :

« Le dernier cellérier de l'abbaye de Cîteaux, résidant au château du Clos-de-Vougeot, propriété de l'abbaye, avait un nom en harmonie avec ses fonctions, il s'appelait dom Goblet. Cet illustre gourmet forcé, les larmes aux yeux, de quitter les précieuses caves confiées à ses loisirs, ne voulut pas partir sans emporter un fort échantillon du feu sacré. Il le conserva si bien, sans néanmoins l'épargner, qu'il en existait encore en 1813, quand cet estimable cénobite passa de vie à trépas à Dijon, sa patrie.

« En 1803, M. A..., Commissaire des guerres, passant à Dijon, fut invité avec un de ses amis à dîner chez dom Goblet. Après le dîner, arrosé de nombreuses libations de ce nectar, M. A..., remerciant et félicitant l'honorable amphytrion, lui proposa de troquer son vin contre une bourse renfermant 50 louis de 24 francs.

« Cette proposition fut accueillie avec un froid dédain, et voici ce qui fut répondu : *Monsieur, toutes les fois que vous passerez à Dijon, faites-moi l'honneur de venir dîner avec moi ; nous boirons de ce vin tant qu'il vous plaira ; mais pour en vendre une seule bouteille, JAMAIS...* Honneur à la mémoire de ce digne gourmet. »

A propos du vin de la Romanée, récolté par les princes de Conti, M. de Cussy ajoute :

« Le prince en faisait des cadeaux à ceux qu'il honorait de ses bontés. Il « en donna, en 1782, à Mgr de Juigné, archevêque de Paris. C'est par cette « munificence, lui répondit le prélat, que nous avons été assez heureux de « faire connaissance avec ce précieux vin, qui était tout à la fois du velours et « du satin en bouteille ».

Voilà bien une image digne d'un grand vin et d'un grand prélat ! Pour le Montrachet, il ne saurait avoir trop d'admiration : « O Montrachet ! cher Montrachet ! divin Montrachet !!! le premier et le plus fin des vins blancs que produit notre riche France ! toi qui es resté pur et sans tache, je te salue avec admiration ! »

Alexandre Dumas, dégustant ce nectar, disait :

« Ce vin devrait être bu à genoux et tête découverte »

Que peut-on ajouter à de pareils éloges ?

L'influence politique des Ducs de Bourgogne, soit à la cour de France, soit dans les Flandres, a été aussi un facteur très efficace de la réputation de nos vins. On s'explique ainsi le culte que professent pour la Bourgogne la plupart des Belges. N'a-t-on pas dit, avec juste raison, que c'est en Belgique que l'on boit le meilleur bourgogne ? C'est l'exacte vérité, car nos amis les Belges achètent nos meilleurs vins et savent les conserver.





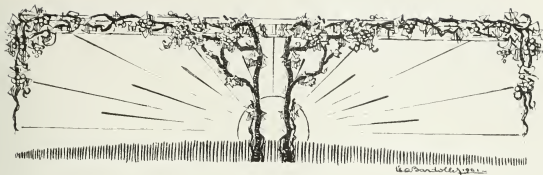
Oh ! Qui dira la Côte et les grands crus sacrés,
Dont la Grèce aurait bu, mais qu'elle eût adorés,
Chambertin, Richebourg, ces têtes de cuvées ;
Les Combes, du soleil incessamment couvées ;
Orveaux qui se soulève et s'accoude aux rochers,
Et Chambolle, en avril, tout rose de pêchers ;
Corton, qui tend sa croupe irisée, où sommeille
La puissance du feu dans la liqueur vermeille ;
Volnay, riche en parfums ; Pommard, comme un beau soir !
Empourprant les sentiers de la vigne au pressoir ;
Montrachet dont la grappe a la couleur de l'ambre
Et luit comme un joyau sur le front de septembre.
Mais celui qu'entre tous elle eût nommé divin,
C'est toi, vieux Clos-Vougeot, orgueil du sol, ô vin !
Elle t'eût consacré des autels dans ses combes,
Elle les eût rougis du sang des hécatombes ;
Et la petite source, humble comme un lavoir,
Qui te donne son nom et te sert de miroir,
La nymphe au front chargé du raisin noir, la Vouge,
Dont le flot sort si clair de ta colline rouge,
Au plein soleil, sans lit de mousse ou de roseaux,
Eût été la première entre ses sœurs des eaux.

LUCIEN PATÉ.



LOUIS GAITET

" LA FÊTE DU VIN " (La Pauléc)



CHAPITRE VI

LES CAUSES DE LA QUALITÉ DU BOURGOGNE

*« Ne pas célébrer un grand vin,
C'est n'être ni amoureux, ni artiste. »*

MAURICE VUCCAI.

L'ancienneté, le sol et l'exposition des vignobles de la Côte jouent un rôle considérable dans la qualité du vin : il faudrait y ajouter les modes de culture, tailles, labours, engrais et surtout les conditions climatiques de l'année. Le soleil est le collaborateur indispensable pour obtenir du bon vin ; aussi le vigneron l'appelle-t-il le *Bourguignon*, hommage respectueux bien dû à ce précieux auxiliaire qui a qualité pour féconder son labeur et sa peine.

Nos vins, même les plus communs, ont un bouquet développé et une personnalité dont la finesse atteint son maximum dans les grands crus : aussi la Bourgogne se délimite-t-elle facilement et, pour peu que l'on ait d'expérience, on reconnaît tout de suite qu'un vin est ou n'est pas de la Bourgogne.

Comme conséquence curieuse de cette personnalité, il faut citer les échecs multiples de tous ceux qui ont cru que pour faire des vins de Bourgogne il suffisait de planter nos cépages chez eux ; nos pinots ont été transplantés dans tous les pays viticoles, mais nulle part ils n'ont donné du Bourgogne.

Aux viticulteurs qui ont cru obtenir dans d'autres contrées les mêmes produits que ceux que l'on recueille sur nos riches coteaux, on pourrait adresser

la réponse que M. Brunet, de Beaune, fit au prince de Condé, qui lui reprochait que le pinot de Bourgogne apporté à Chantilly n'avait point prospéré : « Monseigneur, il fallait aussi y apporter la terre et le soleil ! »

On se rend compte d'ailleurs de ces échecs quand on sait que, d'une part, nos cépages de Bourgogne sont cultivés depuis la conquête romaine ; il est même possible qu'ils soient des cépages indigènes beaucoup plus anciens, puisqu'on a retrouvé des empreintes de feuilles de vigne dans les terrains lacustres du tertiaire de Sézanne ; il y a donc là, du fait du temps, une adaptation peu ordinaire du végétal aux conditions du sol et du climat, ce qui a une répercussion heureuse sur le fruit et le vin.

D'autre part, il est à noter que les coteaux de Bourgogne présentent deux conditions des plus favorables à la qualité des raisins : leur situation presque à la limite de l'aire de culture septentrionale de la vigne et leur orientation au levant sur des pentes souvent très accentuées.

L'observation a en effet établi que les fruits sont d'autant plus riches en parfums qu'ils sont récoltés plus près de la limite de la culture : il en est de même pour la vigne, et c'est ainsi que l'on suit l'accroissement du bouquet des vins avec la latitude et l'altitude. De plus, l'exposition des coteaux côte-d'oriens est telle qu'ils reçoivent une somme de radiation solaire qui leur permet une maturation parfaite avec une grande richesse de sucre.

Il faut ajouter à ces facteurs cet autre, non moins important : la perfection des procédés culturaux et de la vinification, résultats d'expériences continues faites depuis plus de deux mille ans, et l'on en déduira qu'en Bourgogne tout concourt à donner aux produits de la vigne leur maximum de qualité.



BOURGOGNE D'AUSTRALIE



Peut-on donner le nom de " Bourgogne "
à du vin récolté en Australie ? Telle est la
question qui s'agite en ce moment à Mel-
bourne.

(Les Journaux).

Vous êtes par trop rigolos,
Australiens immenses !
Mettez bien dans vos ciboulots
Où règnent les démenes,
Qu'il n'est d'autre vin bourguignon
— Croyez-en un ivrogne —
Que celui que nous bourgognons
Aux coteaux de Bourgogne.
Et la Bourgogne, elle est ici,
Et non en Australie.
Mêmement la Gascogne ; aussi
La Champagne jolie.
Il faut avoir un fier toupet,
Pour mettre une étiquette
Semblable, à votre vin suspect,
Véritable piquette !
Il n'est, chez nous, maigre pinard,
Qui ne soit cent fois brave
Comme le vin le plus gaillard
De vos meilleures caves.
Appelez-moi de quelque nom
Que vous voudrez... Pancrace,
Népomucène .. Agamemnon...
Mais, mes enfants, de grâce,
N'appellez pas vin Bourguignon
Le vin de votre flore.
Enfin, pour votre instruction,
Que vous dirai-je encore?...
Vous planteriez, ô Melbourneois !
Sur vos coteaux barbares,
Les plus fins de nos ceps gaulois,
Nos pinots les plus rares,
En vain ! Car à ces gaillards-là,
A ces vrais gentilshommes,
Il faut ce terroir de gala,
Dont, Dieu merci ! nous sommes.

Ils ont besoin de ce soleil
 Qui couve notre France
 Et n'a nulle part son pareil,
 Parlant par révérence !
 En revanche, plantez ici
 De votre vigne piètre
 Le rejeton le plus transi,
 Vous le verrez renaître :
 Notre sol, au bout d'un moment,
 Lui sera salulaire,
 Comme aussi notre ciel élément :
 Voilà tout le mystère.
 De même qu'un lourd Allemand
 Peut devenir tout autre,
 S'il quitte opiniâtement
 Sa « Kultur » pour la nôtre.

* * *

Mais j'entends un Australien,
 Dans l'aimable assistance,
 Qui me dit : « Parbleu ! citoyen,
 J'admire ta jactance !
 Et pour parler si posément
 De ce vin d'Australie,
 En as-tu goûté seulement ?... »
 — Las ! oui, jusqu'à la lie !
 Même, si je m'en souviens bien,
 C'est en dix-neuf cent, voire
 Au pavillon Australien
 Qu'il m'arriva d'en boire.
 A cette époque-là, du moins,
 Vous aviez la vergogne
 De ne le point, devant témoins,
 Dénominer Bourgogne.
 Non. Vous l'appeliez « Tintara »
 Mais, j'en jure la Bible,
 J'aurais préféré « Choléra »,
 C'eût été plus plausible.
 Car, huit jours après avoir bu
 De ce soi-disant... Beaune,
 Je sentais encore, vois-tu
 Dans mon ventre un... cyclone !

RAOUL PONCHON.

(*La Muse au Cabaret*)

(Eugène Pasquellie, Editeur)

et a latere uno, prope domum Adeneli Deuval et Christiani Griselier, juxta locum et vicum in quo pisces vendi consueverunt : et ex alio latere juxta clausuram ecclesie et domus dictorum Religiosorum S. Francisci. Ces confins sont d'une rigoureuse exactitude. Les Cordeliers seuls ont disparu ; mais la place où aboutit l'Hospice, près des halles, est toujours celle où *l'on vend le poisson*. On le voit, les révolutions emportent les dynasties et trop souvent avec elles les monuments publics et la mémoire du passé, mais les usages de la cité persistent, ils survivent au renouvellement des mœurs publiques et privées. La terre a tourné bien des fois depuis cinq siècles, et les marchands de poisson de la ville de Beaune vendent encore à la même place.

Avant de bâtir sur le terrain en question, le Chancelier obtint une bulle d'Eugène IV, datée de cette même année 1441, qui sanctionnait l'érection de l'hôpital futur et l'exemptait de toute juridiction épiscopale et archiépiscopale. Ces immunités furent augmentées encore par les papes Nicolas V, Calixte III et Pie II. Ainsi, jusqu'au concordat de 1801 qui a détruit tous les privilèges ecclésiastiques de l'ancienne France, l'Hôpital de Beaune relevait directement de la papauté.

Cette indépendance toutefois était dans l'intérêt du patron, comme on disait alors, c'est-à-dire de celui des héritiers du fondateur auquel était échu le « *plein et absolu pouvoir de nommer et instituer un maître, recteur et receveur, une maîtresse, les confesseurs et chapelains de sondit Hôpital, de les destituer et déposer tous ensemble, ou l'un d'eux, à sa volonté* » ; comme aussi de mettre les religieuses, « *icelles toutes, ou quelqu'une d'entre elles, hors dudit Hôpital et les renvoyer en leurs maisons, aux frais pourtant d'iceluy Hôpital, des deniers duquel il sera payé, en ce cas, à chacune d'icelles, pour chacun an qu'elle aura demeuré en iceluy, la somme de trois livres tournois, monnoye courante, pour récompense de ses services.* »

Le dernier patron auquel la *Maîtresse* de l'Hôpital (c'est le nom que porte encore aujourd'hui la Supérieure) ait prêté *serment d'obéissance* est le dernier Maréchal de Clermont-Tonnerre, héritier par les femmes de la maison de Pernes d'Epinac, dans laquelle était entrée l'héritière des Rolin. On peut voir dans Courtépée qu'il usa jusqu'à la Révolution de son droit de nommer le confesseur ou *beau-père* de l'Hôpital, nom singulier que M. Foisset croyait être une corruption de *béat-père* (beate Pater).

La première dotation de l'hôpital de Beaune fut assez modeste. Le chancelier Nicolas Rolin lui constitua un revenu annuel de 900 livres *esthevenants*

qu'il déclare équivaloir à 1.000 livres tournois (1). Il avait placé son hospice sous l'invocation de saint Antoine.

Le cardinal Rolin, fils du chancelier, augmenta cette dotation et fit passer la maison sous le vocable de son patron, saint Jean-Baptiste.

En 1618 fut réuni à l'hôpital l'hospice du Saint-Esprit, fondé vers 1350, en remplacement et dans le même lieu que l'hospice Saint-Pierre, qu'on croit avoir existé près de la poterne, à l'entrée de l'ancienne route de Chalon.



Hospices de Beaune. — Entrée des Celliers

C'est sans doute alors que l'hôpital Rolin adopta pour fête patronale la Pentecôte, jour auquel on prêchait un sermon en latin, et qu'il devint le chef-lieu de cette confrérie du Saint-Esprit, sur le registre de laquelle on voit les signatures de Louis XIV, du duc d'Orléans, son frère, de la reine-mère Anne d'Autriche et de toute la Cour. Ces signatures furent apposées en 1658.

(1) Ce détail est curieux en ce qu'il énonce le rapport entre l'ancienne monnaie de France et la monnaie de Bourgogne qui se frappait à Saint-Etienne de Dijon.

Tout le ^{xvii}^e siècle fut, au reste, pour l'Hôpital de Beanne une ère d'accroissement et de prospérité.

Hugues et Louis Bétauld, tous deux seigneurs de Cheneau et Montbarrois et receveurs des consignations à Paris, firent bâtir deux nouvelles salles, l'une dédiée à saint Hugues, en 1648, et l'autre à saint Louis, vers 1680.

François Brunet de Montforand, président de la Chambre des Comptes de Paris, fondateur des prix du collège et de l'élégante église de l'Oratoire, fit construire en 1697 la salle saint François où fut déposé son cœur et où l'on voit son portrait.

Les magnifiques greniers de l'établissement sont dus à la munificence du chanoine Guinet. La salle Notre-Dame est du ^{xvii}^e siècle. Sous la Restauration, l'administration a augmenté d'un tiers la salle Saint-Louis et établi deux salles d'incurables.



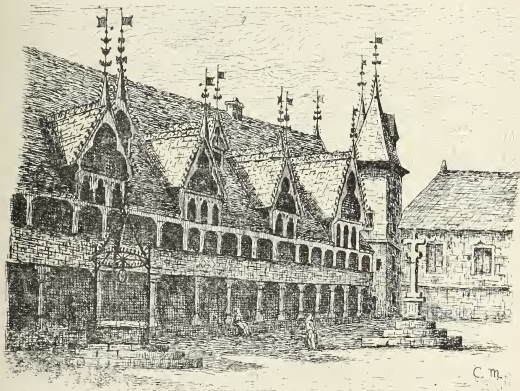
Enfin en 1902 M. Bahèze de Lanlay fit construire un pavillon comprenant une salle d'opérations avec les salles annexes et plusieurs chambres modèles pour les malades.

L'histoire de l'établissement serait incomplète si l'on ne parlait de l'institut de pieuses filles par lequel il est admirablement desservi depuis près de cinq cents ans. Le chancelier Rolin fit vraisemblablement venir des Flandres les premières hospitalières : il leur donna la règle des *béguines* de Malines et l'habit qu'elles ont conservés jusqu'à ce jour. Les Dames Hospitalières sont coiffées du hennin et portent le costume civil des dames nobles de l'époque, comprenant une ample robe de drap à traîne, maintenue relevée par une agrafe d'argent et qu'elles laissent traînante aux jours de grande cérémonie. En été cette robe est de laine blanche immaculée et en hiver en laine bleue de France ou de roy. Leur costume est complété par un tablier à bavette, symbole de leur rôle d'humbles servantes des pauvres : à leur côté est suspendue par une chaîne d'acier le trousseau de clefs des ménagères. En récompense de leurs services, elles reçoivent pour gages, et depuis la fondation, *trois francs par an*.

Mardine Gasquière, première Maitresse, semble appartenir par son nom aux provinces flamandes. Il paraît que sa sévérité la fit révoquer de cet emploi par le fondateur, après onze ans d'exercice, *pour ce que ladite Alardine avait*

une façon de parler fort rude et maltraitait les pauvres, voire les sœurs, leur donnant mesme parfois la discipline fort asprement. C'est ce qui résulte d'un écrit du Chancelier, fait en son dict Hostel le dernier jour du mois d'aoust 1459, et qui a servi de base aux statuts qui régissent encore la maison, en vertu de la bulle de Pie II, datée de Mantoue la veille des ides de janvier de la même année.

Bientôt la régularité, le zèle et la propreté qui distinguaient cette maison la rendirent célèbre. Chalon-sur-Saône en 1630, Grenoble en 1647, Dôle et Besançon depuis la conquête demandèrent à Beaune des Hospitalières pour



Charles Maldant

Hospices de Beaune. — Cour Intérieure

établir ou réformer leurs hôpitaux. Ces colonies, indépendantes de la maison-mère, se retrouvent à Semur, à Arnay-le-Duc, à Nuits, à Louhans, à Cluny, etc., etc.

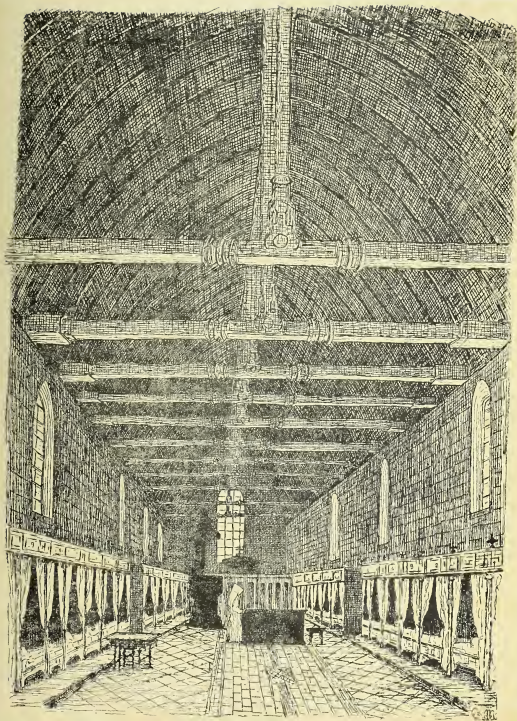
Voilà pour l'histoire. La vie du Chancelier Nicolas Rolin, ce juriste obscur qui avait fait une si fabuleuse fortune, serait un curieux appendice à cet article. Il y aurait plaisir à étudier en lui le bourgeois courtisan, le légiste

érudit, osé, plein d'éloquence et de savoir-faire, d'un aveugle mais sincère dévouement au prince, comme la plupart de ceux de sa robe jusqu'à la fin du xvii^e siècle ; avide comme tous les parvenus, jalosé comme tous les favoris, calomnié peut-être pour ses richesses dont il fit toutefois un noble usage ; au demeurant, indispensable à son maître, qui *tomba du chagrin de sa mort en extrême maladie*, et point mal vu du commun peuple de Bourgogne, puisque Paradin, un siècle après sa mort, l'appelle « un digne exemplaire et archétype de tout savoir, piété et honneur, dont il fit miraculeusement preuves ès affaires du bon duc Philippe, qui de tout en tout se reposoit sur la sagesse et conduite de ce prudent Chancelier. »

Mais cette notice est déjà bien longue, et nous n'avons parlé ni de la cour intérieure des Hospices de Beaune, avec ses louvres aux piquantes découpures, dont les girouettes s'élancent comme autant d'aigrettes avec une légèreté aérienne : ni de la svelte aiguille qui sert de clocher ; ni de la jolie dentelle qui décore la crête du toit en ardoise : ni de la charpente en châtaignier tant prisée des connaisseurs ; ni des poutres si gracieusement amincies et sculptées de la Grande salle. Nous n'avons dit mot de la sépulture de Guigone de Salins, seconde femme du fondateur, inhumée en 1740 sous une grande tombe de cuivre, sur laquelle elle était représentée en habit de veuve, à côté du Chancelier vêtu en chevalier armé de toutes pièces : cette tombe a été détruite en 1793. Nous n'avons pas même jeté un coup d'œil sur ce célèbre tableau du *Jugement Dernier*, peint par Roger Van der Weyden ou Roger de la Pasture, né à Tournay (1400-1464). Ce magnifique Polyptyque que toutes les capitales envient a été commandé au peintre (Pictor Magister) par Rolin, à destination de l'Hôtel-Dieu de Beaune, où primitivement il servait de fond au maître-autel de la chapelle. Sur les volets extérieurs sont peints les portraits des fondateurs en prières, accompagnés des saints patrons sous le vocable desquels la Maison était confiée.

L'espace nous manque pour décrire ainsi dans tous ses détails un monument aussi complexe. Qu'il nous suffise de dire que si le Beaune des Ducs de la première race est dignement représenté par Notre-Dame, la cour de l'Hôtel-Dieu, avec son aspect mauresque, n'est pas une moins fidèle image du xv^e siècle et de la magnificence capricieuse qui distingua les derniers de nos Ducs.

A côté de tous ces joyaux, l'Hôpital ou Hospices de Beaune possède un bon nombre de vignes parmi les meilleures de la Côte de Beaune. C'est le vin provenant des propriétés des Hospices qui est vendu aux enchères chaque année dans la première quinzaine de novembre, un dimanche.



Charles MALDANT

HOSPICES DE BEAUNE — (La Grande Salle)

Ces solennelles assises du marché aux Vins de Bourgogne, cette vente annuelle aux enchères, sert en quelque sorte de base relative au marché de nos vins pendant toute l'année. Aussi attire-t-elle un grand nombre d'acheteurs et de propriétaires-récoltants, anxieux de suivre la vente.

« Le cadre est merveilleux, dit M. Ardouin-Dumazet (1). L'Hôtel-Dieu de Beaune est un des bijoux de notre France; ses hauts combles, ses mansardes aiguës, ses galeries de charpente évoquent le rêve. Tous les touristes ont fait le pèlerinage de Beaune pour admirer ce type précieux de l'art flamand greffé sur l'art bourguignon. Certes, aux jours de solitude, quand sous l'auvent sculpté, autour du puits en fer délicatement forgé, on ne rencontre que la suggestive silhouette des *Dames Hospitalières*, le *Logis des Pôvres* est saisissant; mais avec la foule qui se presse dans la cour, les toilettes des femmes venues par curiosité et la floraison d'une superbe collection de chrysanthèmes exposés dans la cour, le tableau prend une animation qui s'harmonise avec les toits aigus, les girouettes, les retraits imprévus et les saillants. »

Avant la vente, le public est admis à déguster sur le fût les différentes cuvées. Devant chaque pièce, le vigneron puise par la bonde et verse dans le tâte-vin en argent, gobelet dans lequel la liqueur généreuse se montre avec toute sa limpidité et développe ses qualités de finesse. Les profanes se reconnaissent, d'abord à ce qu'ils n'ont pas de tasse à déguster, ensuite à ce qu'ils avalent le vin sans presque le goûter. — Quand on a traversé la cuverie où le vieux pressoir de jadis sert encore, on pénètre dans les celliers étroits, à peine éclairés, où les futailles s'alignent dans une demi-obscurité. Une odeur de vin doux ayant déjà le bouquet inimitable des grands crus bourguignons flotte dans l'air. C'est là que se font les opinions et se décident les prix.



Rentrée de la Vendange aux Hospices de Beaune

(1) *Voyage en France. Haute-Bourgogne.* — Paris, Berger-Levrault et Cie, éditeurs.

A 2 heures a lieu la vente, dans une vaste salle du premier étage, insuffisante pourtant, où la place d'honneur sur la cheminée est occupée par un portrait de Louis XIV attribué à Rigaud. Alors commencent les enchères à la bougie. Pendant que les petites flammes tremblotent, l'attention de tous les assistants est extrême. Certaines années où la récolte est parfaite les prix atteignent un taux élevé.

A peine une vente est-elle décisive que le prix en est affiché sur un tableau placé dans la galerie du premier étage, à la porte de la salle d'adjudication. De cette façon le public rassemblé dans la cour, et qui attend les chiffres avec impatience, peut suivre d'en-bas les événements qui se déroulent dans la salle.

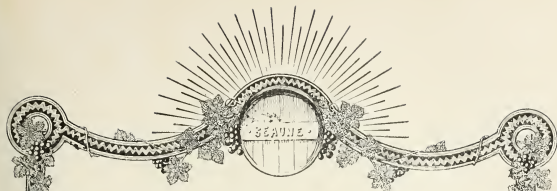
Telle est la « Grande journée de la Côte ». Elle mériterait d'attirer encore davantage de visiteurs étrangers au Commerce des Vins. Grâce au cadre, grâce à ce joyau de la Renaissance Flamande conservé avec tant de goût, la vie commerciale moderne prend ici un caractère pittoresque inattendu, donnant une vie intense à l'ensemble, à toutes ces œuvres d'art pieusement conservées.

Il faut avoir vu l'Hôtel-Dieu de Beaune, mais il faut le voir en ce jour unique où « l'exubérance bourguignonne s'associe merveilleusement à ce décor archaïque et charmant. »





HOSPICES DE BEAUNE — (La Vente des Vins)



BALLADE DU VIN DE BEAUNE



*Bibliothèque Nationale
Manuscrit Français 1721 F^o 60
XVI^e Siècle*

A, bien juger de tous les vins Français,
Orléans est bon, Gergeau et La Bruyère
Si est Anjou, La Flèche et Thouarais.
Vin d'Estaples, sans plus, en Miaballois ;
Vin de Herse, Privilège et Tresnière ;
Foyemongeau à sa rouge visière,
Pour bon cerveau qui sa puissance endure
Est vertueux, vineux et sans verdure,
En yver temps l'estomac bien arcuse ;
Mais tout ainsi que la fleur de la rose
Devant toutes autres fait assistance,
Beaune a le bruyt sur tous par excellence.

Vins de Grave au pays Bourdelais
Sont bien plaisans pour faire bonne chière.
Saint-Million, Gaillac et Chalessois,
De Ravaslin et vin Armignageois
Sont de mise parmy cette frontière.
Tout Languedoc est chose bien austère,
Fort arrigant à douce nourriture ;
A Donzenac sont de bonne nature ;
Des Berruyers, à Sanxerre me pose ;
Vin d'Issoudun est assez bonne chose ;
Mais pour vertu de modérée puissance,
Beaune a le bruyt sur tous par excellence.

De Saint-Pourçain, le gentil Bourbonnois
 Et Sauvigny, je tiens le touche chière ;
 De Saint-Gangon, aussy de Nivernois ;
 Le vin de Rir, Tournon et l'Auxerrois ;
 Bar-sur-Aube suyt bien à la matière ;
 Reims, Epernay peult l'en avoir cure ;
 De Gastinois, rien ne veulx, ne procure ;
 Qui dira bien de Lyon, je m'oppose ;
 De Beauvaisir, dutout je le dépose ;
 Mais pour doulce liqueur sans violence,
 Beaune a le bruyt sur tous par excellence.

Du vin d'Aunys au pays Xantongeois,
 Soubise en doit emporter la bannière ;
 Je laisserai jusques en Tallemontois
 Et preus Matha, Roissac près d'Angoulmois,
 Ville-Jésus de fameuse manière ;
 Tasson n'est rien ; Saint-Messan ce n'est guère ;
 Chastellerault est de povre morsure ;
 Amboise et Tours, point ne vous les assure ;
 Louer parfaitement Chinon, je n'ose ;
 Pour abréger, je conclus et propose,
 Prins Germolles, Curton en alliance,
 Beaune a le bruyt sur tous par excellence.

ENVOY

Et vous, Bacchus, prince de la boiture,
 Et vous, gormets qui en ferez lecture,
 Pardonnez-moi si bien je n'en dépose
 Soit de couleur, saveur en ryme ou en prose ;
 De vos suppots dont j'ai expérience,
 Beaune a le bruyt sur tous par excellence.



CHAPITRE XIII

VALEUR ALIMENTAIRE ET HYGIÉNIQUE DU VIN DE BOURGOGNE

« *Le Vin de Bourgogne ranime le cerveau,
réjouit le cœur et remonte la machine.* »
(Grand Dictionnaire des Sciences médicales).

Si les produits de nos vignes sont des œuvres d'art de la nature et de l'expérience humaine qui flattent nos palais, il sont encore autre chose qui intéressera les chimistes : ils ont une valeur alimentaire qui n'est pas négligeable.

Il est sans doute barbare d'évaluer en calories l'énergie latente de nos grands crus, comme nous le faisons dans le tableau ci-contre (1) :

	ALCOOL	GLYCÉRINE	CRÈME de TARTRE	SUCRE et GOMMES	ACIDE ACÉTIQUE	TOTAL
Eléments en poids	120 gr.	8.7	6.4	6.5	0.55	
Valeurs Calories.....	840	36.54	6.4	26.20	1.93	911.77

On pourrait y trouver un argument pour établir que dans la chaleur communicative des banquets, les calories des vins fins jouent un rôle important. Mais nous citons ces chiffres pour expliquer la raison pour laquelle nos vins si capiteux ont surtout leur grande consommation chez les peuples du Nord ; leur climat exige une alimentation riche en calories et leurs aspirations physiologiques les portent naturellement vers les vins riches en alcool.

La valeur hygiénique de nos vins est un fait reconnu. Ainsi que l'a fort bien dit Jullien :

(1) Par M. Mathieu.

« Les vins rouges de la Côte-d'Or joignent à une belle couleur beaucoup « de parfum et un goût délicieux ; ils sont à la fois corsés, fins, délicats et spiritueux sans être fumeux. Ils donnent du ton à l'estomac et facilitent « la digestion. J'ajouterai qu'ils donnent la force du corps, la chaleur du « cœur et la vivacité de l'esprit au plus haut degré. »

Qui ne s'étonnera, après avoir lu ce court aperçu des fastes du bourgogne, d'entendre dire parfois que ce vin doit être proscrit de la table de beaucoup de gens. Certains prétendent qu'il congestionne et donne la migraine.

S'il est bon et pur, buvez du bourgogne jusqu'à satiété ; vous vous réveillerez le lendemain frais et dispos.

Mais où commence l'abus ?

Cela dépend évidemment de chacun. Pour ceux qui vivent sans hygiène, sans se livrer à aucun exercice du corps, marche ou promenade, et n'usent point normalement ce qu'ils absorbent, tout est abus, tout est excès. Qui sait si l'eau minérale elle-même ne leur cause point de tort à la santé. « Que l'on « en fasse usage sur place, dans le voisinage de la source, ou qu'on la paie « très cher dans les restaurants ou les cafés, dit M. Charles Blandin dans « *Cuisine et Chasse de Bourgogne et d'ailleurs*, c'est toujours de l'eau que l'on « peut employer utilement à table, au commencement du repas, pour couper « les vins trop capiteux, mais qui, à l'état pur, ne procure aucune des joies « sensationnelles que cause une bouteille de bon vin. — Il est certain que les « buveurs d'eau absorbent une quantité beaucoup plus volumineuse d'aliments que les personnes qui font usage, en mangeant, de boissons fermentées ; mais on comprendra aisément que cette compensation n'a d'autre effet « que de fatiguer l'estomac en rendant plus pénible le travail de la digestion. »

Les disciples de l'eau sont assez nombreux, pour le plus grand profit de certains médecins qui entretiennent soigneusement leurs malades imaginaires ; et si certains médecins interdisent à leurs clients l'usage du vin, ils seraient fort embarrassés s'il leur fallait justifier par des arguments péremptoires cette proscription. « Depuis ce temps, dit encore M. Blandin, j'ai rencontré un de ces savants qui a fait preuve à cet égard de plus de franchise : « Voyons, m'a-t-il dit, vous devriez comprendre que si nous conseillions à nos clients de boire du vin, celui-ci, qui n'est déjà pas bon marché, finirait par atteindre des prix qui le rendraient inabordable. »

Voilà qui est parlé !

Si les méchants, au dire du proverbe, sont buveurs d'eau, les buveurs d'eau ne sont pas tous méchants. Ils n'ont pas tous, comme le dit Baudelaire,

un secret à cacher à leurs semblables; ce sont, le plus souvent, les malheureuses victimes de la sacro-sainte eau minérale qui réduit rapidement l'homme bien constitué à l'état de loque ou d'épave. — Nos pères, qui savaient vivre, proclamaient bien haut que *le bon vin réjouit le cœur de l'homme*; on peut ajouter que l'eau minérale prise en excès l'attriste profondément et engendre les idées noires.

Ce n'est pas que je veuille discréditer l'usage de certaines eaux reconnues salutaires par les sommités médicales, mais je tiens à m'élever ici contre la mode stupide qui proscrivait de nos tables tous nos bons vins de France. — M. le Docteur François Helme rappelle, dans une chronique du *Temps*, le dialogue, pour ainsi dire rituel, dont usait jadis dans nos diners chaque convive pour rompre la glace avec sa voisine inconnue : « Du vin blanc ou du vin rouge, Madame ? — Non, Monsieur, de l'eau ! » Nous n'en sommes plus là. On s'est enfin souvenu que les grands peuples de l'antiquité ont été des peuples buveurs de vins et nos poilus de la grande guerre ont repris les traditions de leurs aïeux, prolifiques et gais lurons, qui avaient conquis le monde en dégustant le « Jus de la treille ! »

Dans un de ses articles si documentés, M. Philippe Malvezin indiquait les raisons scientifiques qui font que « le vin doit être considéré comme un des meilleurs aliments qui existent pour redonner des forces et comme un stimulant de tout premier ordre. On doit le regarder, malgré certaines insinuations malveillantes dont l'intérêt n'est que trop visible, comme une boisson « anti-alcoolique », en ce sens que, comme le prouvent les statistiques, les buveurs de vin ne sont pas des buveurs d'alcool.

« Elles démontrent encore, les statistiques, que les pays gros producteurs de vin : Bordelais, Bourgogne, Champagne, Midi de la France, sont ceux où il y a moins de fous et de tuberculeux. »

« Si l'on défend le vin comme une boisson malsaine ou sujette à inconvénients, dit M. le Docteur Péton, que nous proposera-t-on comme boisson parfaite, à l'abri de tout reproche ?

« Ce n'est pas l'eau qu'il est si difficile de se procurer irréprochable; ce n'est pas l'eau qui est manifestement convaincue d'être le véhicule de la fièvre typhoïde, de la dysenterie, du choléra et de plusieurs autres maladies virulentes ou contagieuses. »

Ce n'est pas le cidre, boisson froide, qui porte à boire en abondance et qui, comme on le voit en Bretagne et en Normandie, est loin de garantir les populations contre les dangers de l'alcoolisme. Ce n'est pas non plus la bière

qui a les mêmes inconvénients que le cidre et que l'on accusait dernièrement d'autres méfaits.

« Le vin nous semble donc devoir rester la boisson de choix que les hygiénistes autorisés préfèrent de tout temps. »

Le Professeur Landouzy constate que la réhabilitation de nos vins est en bonne voie :

« En valeur énergétique, disait-il en 1915 à l'Académie de Médecine, une bouteille de vin est presque l'équivalent de cinq cents grammes de bœuf non désossé... et, ajoutait-il, c'est à l'Académie qu'il appartient de porter scientifiquement la question des vins devant l'opinion publique comme une des meilleures armes que la France puisse opposer à l'acoolisme... » Puissent tous les médecins de France, et ils sont nombreux, s'inspirer de ces sages paroles venues de haut !

Je ne m'attarderai pas à vous entretenir de l'influence stimulante de nos vins de Bourgogne sur le travail cérébral, de leur action hygiénique sur la digestion et de leur valeur antiseptique. Peut-être même y aurait-il un chapitre à écrire sur le Vin de Bourgogne et la repopulation; il est à souhaiter que cela tente un physiologiste !



CHAPITRE XIV

L'ART DE PRÉSENTER LES GRANDS CRUS

« Un homme qui possède une bonne cave se reconnaît rien qu'à la façon dont il sourit en tendant la main à ses amis. »

MAURICE DES OMBIAUX.

N e serait-il pas plus exact de dire science au lieu d'art ? Car si l'on consomme les grands vins surtout pour éprouver le maximum de sensations agréables qu'ils peuvent procurer, ce qui est le propre d'un art, ce résultat n'est atteint que par le concours de différents facteurs, dont les uns dépendent de la constitution même du vin et les autres de la sensibilité du consommateur. La science de présenter les vins est donc à la fois une application de l'œnologie et de la psychologie.

Il ne s'agit, bien entendu, dans tout ce qui suit, que des vins de grands crus, véritables chefs-d'œuvre de la nature. D'autre part, nous nous placerons plus particulièrement au point de vue de la consommation de ces vins pendant les repas. Ce n'est pas à dire qu'ils ne peuvent être dégustés qu'avec un accompagnement de mets : pour preuve, il suffit de rappeler que nos excellents voisins les Belges ont l'habitude de consacrer au bourgogne de longues causeries les après-midis d'hiver. Aussi est-ce sans hésitation que nous laisserons ce cas de côté ; le culte de nos amis pour le bourgogne, bien loin d'avoir besoin de conseils, justifie au contraire l'autorité de ceux que l'on recueille auprès d'eux.

La rédaction de la carte des vins est l'un des facteurs essentiels de la réussite d'un dîner soigné.

Etablir une carte des vins c'est choisir les crus, puis les mettre en ordre et faire servir chacun avec les mets lui convenant pour aboutir à produire la plus grande somme de sensations délicates.

Il ne faut pas être grand clerc pour savoir que dans un dîner le gibier ne peut se passer de bourgogne. — Les grives, le lièvre en civet ou en râble, la

bécasse, le chevreuil, le sanglier ne supportent guère d'autre breuvage. On vous dira qu'une coupe de champagne va bien avec un faisan rôti et même avec un perdreau : mais un verre de bourgogne leur convient encore mieux et rien ne développe les saveurs rudes ou délicates de la venaison comme les arômes des crus de Beaune ou de Nuits.

Mais ce serait une erreur étrange de croire que le bourgogne ne peut apparaître à table qu'avec les gibiers de poil ou de plume. Servez avec les huitres et le poisson le délicieux Chablis, le sublime Meursault, le triomphant Montrachet et dites s'il existe quelque chose de supérieur à leur parfum ?

A quelles volailles, à quelles viandes les Pommard, les Volnay, les Beaune, les Corton, les Nuits, les Romanée et les Musigny ne s'assimileront-ils point ?

Pour développer un bouquet qui vous cause autant de plaisir, il faudrait choisir un vieux bordeaux de forte tête. Encore aurait-il une saveur moins prononcée. Mais n'entrons pas dans la querelle des vins que nous avons évitée dans cet ouvrage. Le bordeaux a de grands mérites et, pour que le bourgogne soit glorifié comme il convient, il n'est pas nécessaire d'abaisser les produits de la Gironde.

Y a-t-il union mieux assortie que celle de la truffe et d'une gorgée de Clos-Vougeot ou de Chambertin. Ne dirait-on point qu'ils sont faits l'un pour l'autre ? Il faut admirer la parfaite correspondance qui existe entre les divers aliments dont l'homme se délecte le plus et le nectar que distille la vigne sous l'influence de la terre et du soleil de la Côte-d'Or.

Il n'y a guère que les pâtisseries et les fruits qui ne s'accordent bien avec le bourgogne. Il faut toutefois faire exception pour le melon.

« L'été, dit M. des Ombiaux, par une chaude après-midi, il n'est point « de fraîcheur plus délicieuse, plus essentielle, plus parfumée que celle d'une « tranche de Noir des Carmes bien mûr arrosée d'un bourgogne dont le bouquet est encore dans la plénitude de son épanouissement. Le jus du fruit « tapisse votre bouche d'une saveur aromatique, et le vin, arrivant, paré de « toutes ses pompes sacerdotales, donne une suprême bénédiction à ce mariage « mystique.

« Il n'y a que le baiser d'une femme qui puisse donner des voluptés « supérieures ; mais combien elles sont plus décevantes, ainsi que l'a dit un « poète grec ! »

Les vertus, toutes spirituelles du bourgogne, ne s'apprécient complètement que dans certaines conditions. Nous venons d'en indiquer quelques-



BONNOTTE.

" LE VIGNERON "

unes, mais il ne faut pas s'imaginer que l'on peut servir indifféremment tous les crus de la Côte-d'Or. Il importe de présenter chacun d'eux au moment opportun.

C'est ainsi qu'on a été conduit à offrir d'abord les vins blancs avant les vins rouges, mais là encore, il faut tenir compte de la sapidité relative des blancs et des rouges ; ainsi il ne faudrait pas remplacer un Chablis par un grand Meursault ou un grand Montrachet comme tête de série ; ceux-ci pourraient déprécier les vins qui les suivraient.

Quant aux relations des vins avec les mets, s'il y a une certaine élasticité, il y a par contre des fautes que l'on doit éviter : du vin sec après un plat sucré produit une impression de dureté, d'amertume ; au contraire, le même après du fromage paraît bouqueté et sans âpreté ; d'ailleurs, avec des fromages de haut goût, tous les vins paraissent bons et bien meilleurs qu'avec d'autres mets : le Roquefort n'a-t-il pas été qualifié par Grimod de la Reynière le *Biscuit des ivrognes*.

Un perdreau, une grive ou une bécasse, pour ne citer que ces gibiers, ne commandent pas les mêmes crus. L'art de boire du bourgogne comporte, tout d'abord, le sentiment le plus délicat des nuances.

Certaines hérésies se commettent souvent à des tables qui, cependant, ont la prétention d'être bien ordonnées. C'est que la disposition des vins dans un repas n'est soumise à aucune autre règle que celle du goût, et le goût ne s'acquiert point : il ne fait que se perfectionner. Cette disposition varie suivant le temps, le décor, les convives, les mets, la saison.

Et que l'on ne vienne pas poser comme principe absolu qu'il faille toujours aller du jeune au vieux dans l'offre du bourgogne. La gradation ascensionnelle du bon au meilleur n'a pas de stricte corrélation avec celle de l'âge.

» Le premier devoir du gourmet, après celui de se connaître soi-même, propre à tout homme, est de bien connaître sa cave et de traiter ses convives en conséquence. Qu'il ne se croie pas libéré envers eux parce qu'il aura réglé la dégustation des vins suivant quelque vieux précepte dont il n'aura pas contrôlé, par lui-même et par sa cave, l'exactitude et la judiciosité. Il y a de vieux vins qui sont plus vigoureux que de plus jeunes. Il est de très vieux bourgognes qui n'ont plus de force ; si vous les buvez après un autre plus puissant, plus corsé, plus bouqueté, vous trouverez qu'ils manquent de saveur ; dégustez les avant, ils vous paraîtront toujours délicieux.

Il est des amateurs qui, s'inspirant de cette remarque, ont renversé la proposition :

Dans la dégustation du bourgogne, il faut aller, disent-ils, du plus faible au plus fort, c'est-à-dire, le plus souvent du plus vieux au plus jeune. — Il est des gens qui vous servent des crus si dépouillés que le moindre accident les transforme en vinaigre; il faut déboucher trois ou quatre bouteilles pour en trouver une bonne. Vous aurez le plaisir de savourer un liquide très ancien et très rare, mais il vous donnera moins de jouissance qu'un vin qui est encore dans tout l'épanouissement de sa maturité.

Comment les présenterez-vous en ce cas? La réponse n'est pas douteuse. C'est par le meilleur qu'il faut finir et le meilleur n'est pas toujours le plus âgé.

En cette matière comme en toute autre, il y a deux écoles dont l'amateur éclairé évitera l'absolutisme. Il ne s'en rapportera qu'à la raison et à son expérience personnelle, » conclut M. des Ombiaux.

Avant de passer à l'art de boire le bourgogne, il nous semble logique de dire quelques mots de la Cuisine d'aujourd'hui.

Qui ne constate que la Cuisine ne fait plus de progrès? Au contraire, elle semble avoir subi quelque régression, et c'est notre siècle-vapeur qui en est la cause immédiate.

Cuisine et Vin de Bourgogne sont deux choses tellement liées l'une à l'autre, qu'il faudrait plusieurs chapitres pour disserter à l'aise sur un sujet aussi intéressant.

Le cadre de cet ouvrage ne nous permet pas cette incursion dans le domaine des *harnois de gueule*; d'ailleurs, je conseillerai au lecteur de se documenter sur ce chapitre, en consultant l'ouvrage de M. Charles Blandin « Cuisine et Chasse de Bourgogne et d'ailleurs », ouvrage *assaisonné d'humour et de commentaires*.



CHAPITRE XV

COMMENT ON BOIT LE BOURGOGNE

*« Celui qui boit du bourgogne sans chercher
la volupté de le respirer n'est pas digne de lui. »*

M. DES OMBIAUX.

L'hôte jaloux de bien traiter ses convives, ne reculera point devant les plus petits détails, car il connaît leur importance. Il n'abandonnera aucun soin à une main étrangère. Il ira lui-même à la cave, s'arrêtera devant les caveaux respectables, prendra l'une après l'autre les bouteilles penchées et les couchera doucement, du même côté, dans un berceau d'osier, dont les parois, embrassant leurs contours, les tiennent immobiles.

A moins qu'il n'ait des raisons spéciales de le faire, il commettrait une hérésie en les décantant, car la vue d'une bouteille vénérable inspire le respect du divin breuvage qu'elle recèle en ses flancs.

L'amateur enfoncera prudemment le tire-bouchon sans remuer la bouteille, et fera lentement glisser le liège culotté.

Alors, l'œil toujours attentif, il fera couler le liquide brillant et s'arrêtera dès qu'il verra apparaître un soupçon de lie.

Il ne suffit pas d'avoir de bons vins, il faut savoir les boire, ou mieux, les déguster, car pour l'amateur la déglutition n'est que l'acte final couronnant les multiples sensations raffinées que procure une vieille bouteille.

Résumons en quelques préceptes ce que chacun doit savoir : le vin blanc doit être bu quelques degrés au-dessous de la température du local, tandis que le vin rouge doit être chambré deux ou trois heures pour avoir à peu près cette température. L'été toutefois, il est agréable de goûter la fraîcheur du bourgogne qui arrive de la cave : le bouquet met un peu plus de temps à se développer, mais il n'en paraît que plus exquis.

Avoir bien soin, l'hiver, de ne pas faire chambrer la bouteille en la plaçant près du feu : le vin trop échauffé perdrait son bouquet et deviendrait même désagréable.

Il est préférable de servir un vin trop froid que trop chaud; on peut le réchauffer en tenant le verre à pleines mains pendant une minute ou deux.

Versez le bourgogne dans des verres de cristal blanc. Il est vraiment à regretter qu'on ait pris la détestable habitude de boire partout nos bons vins dans de petits verres spécialement destinés à cet usage.

Jamais un amphitryon qui se respecte, jamais un amateur digne de ce nom ne verseront le bourgogne dans ce dé à coudre! Laissons-le pour les vins sans arôme, qui peuvent être bons pour la bouche, mais n'ont rien pour l'odorat et revenons aux usages de nos ancêtres. Que la large coupe circule de nouveau sur nos tables, et que le parfum inimitable de nos vins puisse se développer sur de vastes surfaces (1).

C'est donc dans un grand verre que vous servirez nos merveilles; peu importe qu'il ait la forme d'un calice ou d'une tulipe, pourvu que le nez y entre quand les lèvres en touchent le bord, car le bourgogne se respire avec autant de joie qu'il se boit.

Le bourgogne, on l'aime non seulement par la bouche et par le nez, mais aussi par les yeux. Or, vous ne pouvez admirer sa robe que dans une coupe de bonne dimension.

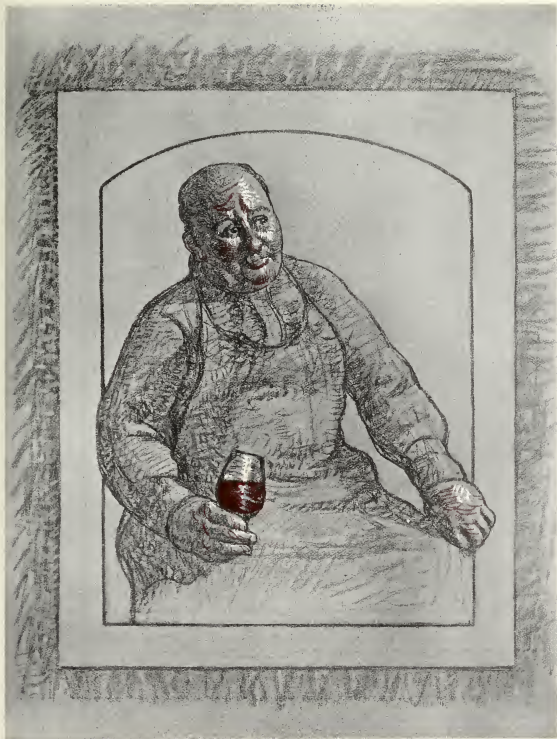
Pour bien observer couleur, bouquet, saveur, remplissez votre verre à peine aux deux tiers pour pouvoir donner un mouvement de rotation au liquide, ce qui facilite la vaporisation des principes volatils qui constituent le bouquet.

Ce mouvement de rotation s'obtient avec un peu d'habitude, en posant le pied du verre sur l'index replié et en le maintenant avec le pouce; exercez-vous à effectuer cet exercice qui caractérise le professionnel ou l'amateur, et vous acquerrez de suite, auprès des profanes, l'autorité de l'initié aux mystères de la dégustation.

Cette opération a enrobé de vin toute la surface intérieure libre de votre verre; il a transformé la surface horizontale du vin en une surface parabolique plus étendue : vous allez, alors, vous délecter le sens olfactif à cette gamme de parfums qui, sans révéler le cru ou l'année, comme quelques-uns l'affirment, vous procurera une série de « *flairs* » délicieux.

Vous humerez ensuite le fin nectar à petites gorgées que vous déplacerez chacune dans la bouche, que vous retournerez, pour ainsi dire, afin de mieux

(1) Le Commandant Voillot, né à Beaune et qui prit part aux guerres de l'Empire, buvait le bourgogne dans une cloche à fromage!



BONNOTTE

" LE DÉGUSTATEUR "

les analyser. Avant d'avaler la gorgée, avancez les lèvres en les réunissant et aspirez l'air à petits coups pour le faire barboter dans le vin à la température de la bouche : ce n'est évidemment pas très élégant, mais une nouvelle série d'odeurs perçues par les fosses nasales sera le bénéfice de cette grimace.

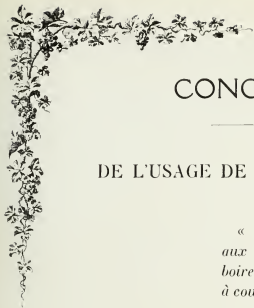
Voyez ce vieux Bourguignon prendre un large verre, l'échauffer paternellement dans ses deux mains, y verser un peu de vin ; l'agiter, le mirer, le tourner : le placer entre la lumière et son œil, pour être sûr de sa limpidité : le flairer pieusement, amoureuxment : enfin le boire peu à peu, en s'y reprenant et le mâchant, comme boivent les oiseaux.

Vous recommencerez ces exercices tant qu'ils auront du charme et, chaque fois, vous découvrirez quelque chose de nouveau : ce sera surtout très intéressant si vous pouvez comparer plusieurs vins.

« Vous verrez d'abord votre vin prendre une belle teinte de rubis qui peu à peu se nuancera de grenat pour prendre la couleur pelure d'oignon à l'endroit où le vin baise le cristal. Et ce sont des chatoiements de velours, de satin et de soie qui enchanteront votre œil émerveillé, car le bon vin doit toujours avoir l'éclat et la transparence d'une pierre précieuse, jamais aucun nuage n'en trouble la pureté ineffable. De sorte que vous ressentirez un charme tel qu'il vous sera impossible de discerner lequel de vos organes, du goût, de l'odorat ou de la vue, est le plus agréablement impressionné. » (1)



(1) Maurice des Ombiaux.



CONCLUSION

DE L'USAGE DE BOIRE A LA SANTÉ

« Nous avons une coutume, non seulement aux banquets mais aux communes tables, de boire les uns aux autres, chose que nous tenons à courtoisie, voire pour signal d'amitié. »

ETIENNE PASQUIER (1663).

Il y a un siècle à peine, nos pères n'auraient pas vidé une bouteille de vieux vin sans boire à la Patrie, à l'amour ou à l'amitié, sans faire des vœux pour le succès d'une pensée commune aux convives ou sans porter la santé d'une personne présente ou absente. Cet usage, un peu moins fréquent dans les grandes réceptions où la contrainte règne sur l'assistance, est religieusement conservé dans nos réunions de famille, et il ne se boit pas dans la Côte-d'Or un flacon de bon vin que les verres ne soient choqués les uns contre les autres en signe d'amitié.

Les Bourguignons sont maris joyeux : ils boivent avec leurs femmes, et je puis vous affirmer que les festins n'y perdent ni en gaieté ni en décence. Ils y gagnent peut-être un peu trop en longueur ; mais où est le mal de rester bien quand on se trouve bien ? La Bourguignonne, jeune ou vieille, trinque gentiment avec l'homme ou l'enfant qu'elle aime ; elle contracte ainsi ou renouvelle l'engagement sacré sur la coupe, tel qu'on le prêtait entre fiancés au Moyen-Age. Est-ce un péché ? Point d'hypocrisie, voyons, messieurs les buveurs d'eau ! Et où serait donc la honte, où serait le danger de boire un peu de notre bon vin ? Ce n'est pas de lui que viennent l'indigestion et l'ivresse ; elles viennent de l'eau-de-vie, de la bière et autres malfaisances. Avec le vin, on boit à la *santé*, à l'amitié, à l'amour ; avec le reste on boit à la division, à la dispute, à la haine. Le vin seul est bon à boire et, en tête, *notre vieux Bourgogne*. Croyez-en quelquefois Fernand Desnoyers, son poète :

Le bonheur, mes amis, devient mûr au soleil ;
Il pousse sur les ceps, il est d'un noir vermeil...
Le Bonheur, c'est du Vin, c'est du vin de Bourgogne !
Il vous met la joie en rouge sur la trogne ;
Il s'appelle Pommard ou Beaune ! — Le Bonheur,
On ne le rêve pas, — on le boit, c'est meilleur.
Dire que le bonheur peut tenir dans mon verre !
Pas longtemps, il est vrai : tout passe sur la terre !..

Ce n'est pas à dire que l'amateur de Bourgogne soit toujours heureux et soit un homme supérieur, mais c'est un être essentiellement perfectible. C'est un humaniste, sinon en substance, du moins en puissance, car on remarquera presque toujours chez lui un souci d'élégance dans l'expression de la pensée, un amour des bonnes lettres, de l'éloquence ou des arts. Il est, de plus, franc, loyal, généreux et prompt à l'enthousiasme...

Cette loi de boire à tout ce que nous aimons, que nous ont transmise nos pères, ils la tenaient, eux-mêmes, de leurs plus anciens aïeux, et il ne paraît pas qu'en passant de génération en génération, ils l'aient modifiée d'une manière importante.

Faisons comme eux, conservons leur vieille gaieté et leur vieille coutume ; conservons-les dans nos jeunes années comme une occasion d'enthousiasme et de suaves pensées, et comme un héritage de bonheur légué par les générations qui nous ont précédés : conservons-les dans la vieillesse, pour nous rappeler les santés d'autrefois, et, quand la main tremblera en levant le verre, pour nous souvenir des jours où elle ne tremblait que d'émotion et de plaisir.

Puissent les toasts où seront célébrés les noms glorieux de la Côte-d'Or ne jamais renfermer de paroles de haine ! et buvons à l'avenir de notre vin de Bourgogne, de ce vin qui, comme le dit l'un de nos auteurs, « est le lien de la société, le miroir de l'âme, l'ami de la vérité, le médiateur des réconciliations, le soutien du corps et de l'esprit ».





BONNOTTE

" LA VENDANGEUSE "

TABLE DES MATIÈRES

	PAGES
Avant-propos.....	VII.
Vocabulaire des mots techniques employés dans cet ouvrage pour désigner la qualité, les défauts et les altérations des Vins	IX.
Tableau comparatif des différentes Mesures et Monnaies désignées dans cet ouvrage.	XV.

PREMIÈRE PARTIE

HISTORIQUE DU VIN DE BOURGOGNE

Èpoque Ancienne :

CHAPITRE PREMIER.

Origine des cultures actuelles.....	1
De la Vigne sous la domination romaine et dans les siècles suivants.....	2

CHAPITRE II.

Du Vigneron et de son salaire.....	6
Du mode de culture	9
Vendange.....	10
Vinification.....	12

CHAPITRE III.

Des animaux et insectes qui attaquent la Vigne	14
Lois et Ordonnances relatives à la Vigne	18

CHAPITRE IV.

Tonneaux et Tonneliers.....	27
Dégustateurs, Gourmets et Courtiers	29

CHAPITRE V.

Tableau comparatif des frais occasionnés par la culture de la vigne à différentes époques.....	31
Impôts sur les Vins	34
Commerce des Vins.....	37
Prix des Vins de Bourgogne à différentes époques	39
Quelques proverbes bourguignons relatifs à la Vigne et au Vin.....	42
CONSIDÉRATIONS SUR LES CHAPITRES QUI PRÉCÈDENT ET SUR CEUX QUI VONT SUIVRE..	44

Epoque Actuelle :

	PAGES
CHAPITRE VI.	
Le Phylloxéra. — La reconstitution du Vignoble en Bourgogne. — Les cépages qui y sont cultivés.....	47
CHAPITRE VII.	
Parasites et maladies de la Vigne.....	51
Travaux au Vignoble.....	54
CHAPITRE VIII.	
La Vendange.....	56
Vinification.....	60
Elevage du Vin.....	63
Les Vins de Bourgogne Mousseux.....	67
SAINT-VINCENT, Patron des Vignerons (Raoul PONCHON).....	70

DEUXIÈME PARTIE

LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHAPITRE IX.	
Les Grands Vins de Bourgogne. — La Côte-d'Or.....	73
Position géographique des Grands Crus de la Côte-d'Or.....	75
Constitution géologique du sol des Grands Vignobles.....	78
Statistique des vignobles de la Côte et désignation des noms des principaux Propriétaires.....	81
Commune de Dijon-Larrey.....	85
— de Chenôve.....	88
— de Marsannay-la-Côte.....	90
— de Couchey.....	92
— de Fixey.....	94
— de Fixin.....	97
— de Brochon.....	103
— de Gevrey-Chambertin.....	105
— de Morey.....	115
— de Chambolle-Musigny.....	124
— de Vougeot.....	133
— de Flagey-Echezeaux.....	144
— de Vosne-Romanée.....	148
— de Nuits-St-Georges.....	159
— de Premeaux.....	171
— de Comblanchien.....	175
— de Corgoloin.....	176

	PAGES
— de Ladoix-Serrigny	178
— d'Aloxe-Corton	181
— de Pernand	188
— de Savigny-les-Beaune	192
— de Beaune	200
— de Pommard	212
— de Volnay	220
— de Monthelie	228
— d'Auxey-le-Grand	231
— de Meursault	235
— de Puligny-Montrachet	243
— de Chassagne-Montrachet	249
— de Santenay	255

CHAPITRE X.

Des Vins de Bourgogne et de leur antique renommée	260
Vins de la Côte (Lucien PARÉ)	268

CHAPITRE XI.

Les causes de la qualité du Bourgogne	269
Bourgogne d'Australie (Raoul PONCHON)	271

CHAPITRE XII

Les Hospices de Beaune et leurs Vins	273
Ballade du Vin de Beaune	281

CHAPITRE XIII.

Valeur alimentaire et hygiénique du Vin de Bourgogne	283
--	-----

CHAPITRE XIV.

L'art de présenter les grands crus	287
--	-----

CHAPITRE XV.

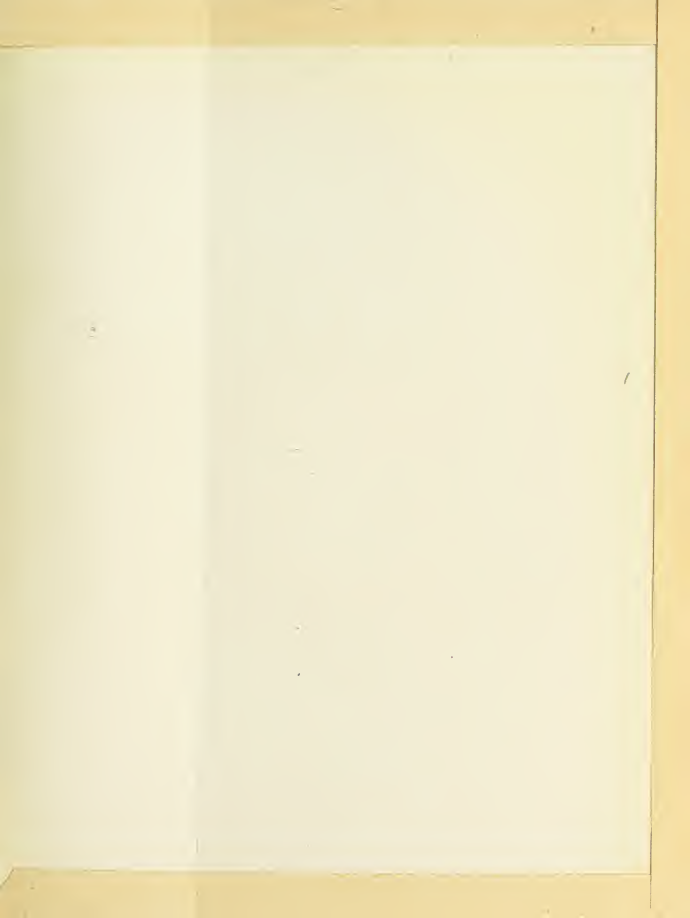
Comment on boit le Bourgogne	291
------------------------------------	-----

CONCLUSION.

De l'usage de boire à la santé	295
--------------------------------------	-----

CLASSEMENT DES CARTES

Pages	Pages
Dijon, Larrey, Chenôve, Marsannay-la-Côte 89	Aloxe-Corton, Pernand, Savigny-les-Beaune 185
Couchev, Fixey, Fixin, Brochon, Gevrey-Chambertin..... 97	Beaune, Pommard
Morey, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-les-Echezeaux, Vosne-Romanée... 121	Volnay, Monthelie, Auxey-le-Grand, Meursault..... 229
Nuits-Saint-Georges, Premeaux..... 169	Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet 245
Comblanchien, Corgoloin, Ladoix-Serrigny 177	Santenay..... 253





BERNIGAUD & Fils
• DIJON •